

FR Participons à la protection de l'environnement !

- ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

GB-IE Environnement protection first !

- ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➲ Leave it at a collection point.

BE Participons à la protection de l'environnement !

- ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Samen het milieu beschermen !

- ⓘ Uw toestel bevat meerdere recycleerbare materialen
- ➲ Breng deze naar een containerpark of naar een erkend service center, bevoegd voor de recyclage.

NL Wees vriendelijk voor het milieu !

- ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

DE-AT Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

- ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 5068417

SNACK OLÉOCLEAN

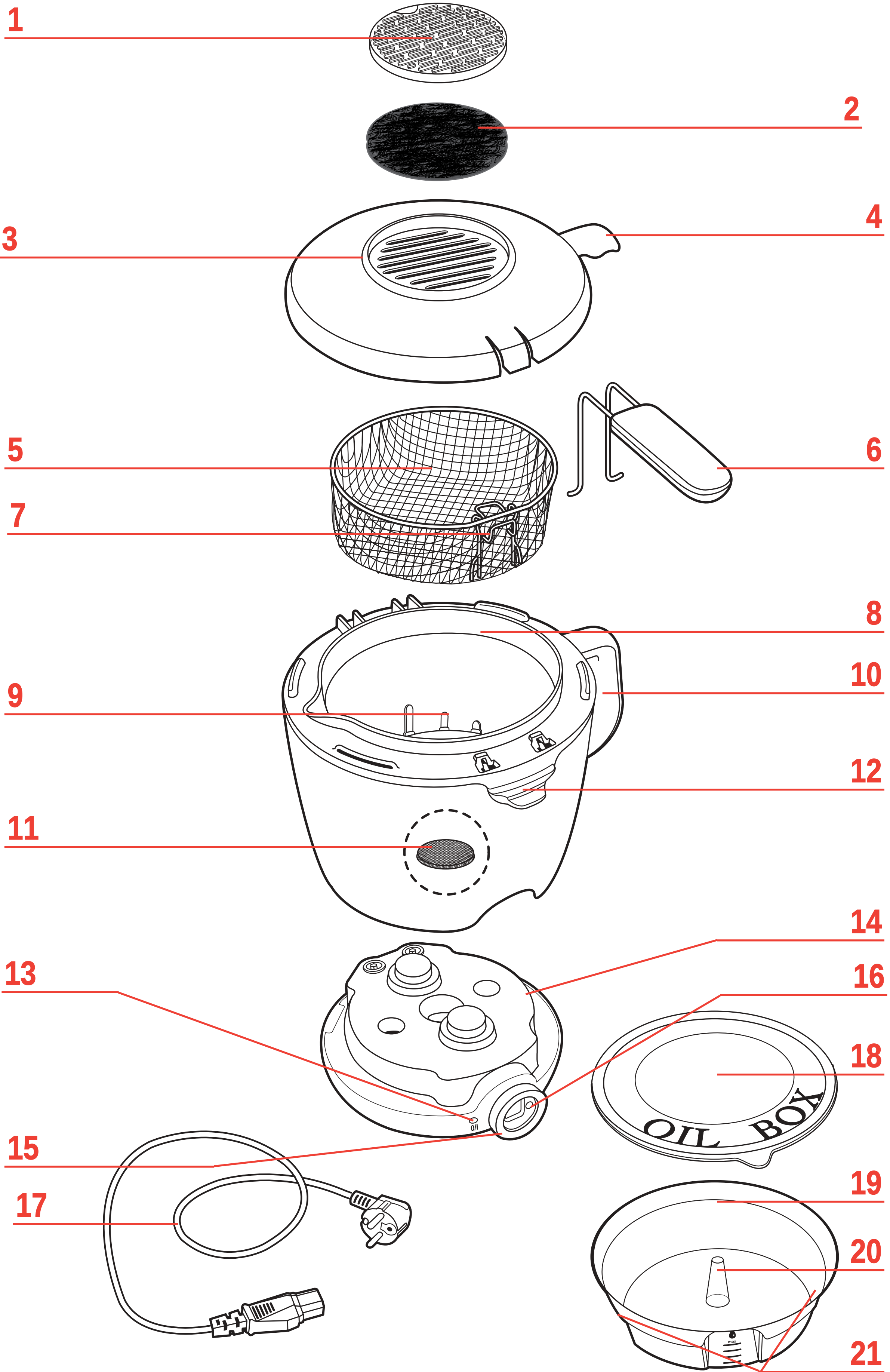
automatic oil filtration



Friteuse • Fryer • Fritteuse

Mode d'emploi • Instructions for use
Gebruiksaanwijzing • Gebrauchsanweisung

www.groupeseb.com


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
16
18
15
17
19
20
21
OIL BOX
0/I
max

Description

1. Bouchon de filtre
2. Filtre anti-odeur lavable
3. Couvercle
4. Poignée d'ouverture du couvercle
5. Panier
6. Poignée du panier
7. Patte d'accrochage du panier en position haute
8. Friteuse avec cuve anti-adhésive
9. Repères du remplissage de cuve : 0,2 l / 0,5 l / 1 l
10. Poignée de transport
11. Grille fixe de filtration de la matière grasse
12. Bouton d'ouverture du couvercle
13. Voyant de température
14. Base électrique de commande
15. Thermostat électronique / interrupteur.
16. Minuteur (selon modèle)
17. Cordon amovible

OIL BOX

18. Couvercle
19. Bac à huile
20. Axe de vidange
21. Poignées de transport

Filtration, vidange et stockage automatique de l'huile

SNACK OLEOCLEAN est équipé d'un système exclusif et breveté de filtration et de vidange automatique, adapté à tous les types de matières grasses alimentaires.

- La vidange de l'huile est automatique et totalement sécuritaire.
- Grâce à la filtration automatique, votre matière grasse est propre et dure plus longtemps pour une friture plus saine. Débarrassée des résidus de friture, elle dégage moins d'odeurs.
- Le stockage de votre matière grasse dans le bac à huile OIL BOX vous permet de préserver le goût de vos aliments (frites, poisson, beignets...) et de ne pas mélanger les saveurs.

Nettoyage ultra facile

SNACK OLEOCLEAN est facile à manipuler et à démonter.

- Toutes les pièces passent au lave-vaisselle à l'exception de la base électrique et du cordon.
- Grâce à la filtration et au stockage de l'huile, SNACK OLEOCLEAN est vidée de son huile et passe complètement au lave – vaisselle après chaque cuisson.

Propre comme neuve après chaque utilisation.

Niveau d'huile variable

SNACK OLEOCLEAN est idéale pour varier les plaisirs. Utilisez la juste quantité d'huile pour chacune de vos préparations.

- Vous pouvez l'utiliser comme une poêle à frire avec un volume d'huile situé entre 0,2 l et 0,5 l et en friteuse avec un volume situé entre 0,5 l et 1 l.

Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagerez de remplacer votre friteuse, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant mise au rebut de votre friteuse, la pile du minuteur doit être retirée par un Centre Service agréé.
- Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.

Lisez le mode d'emploi et suivez attentivement les instructions d'utilisation.

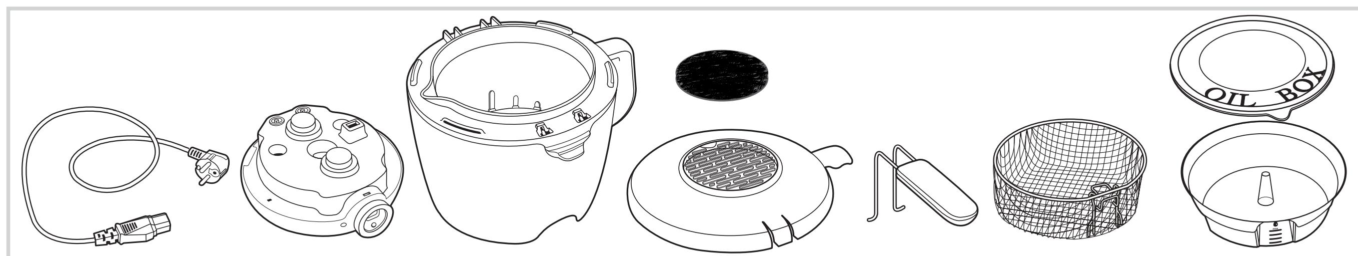
Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux règles de sécurité et conditions en vigueur ainsi qu'aux Directives :
  - 89/336/CEE modifiée par 92/61/CEE.
  - 73/23/ CEE modifiée par 93/68/CEE.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station service agréée.
- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Insérer le cordon amovible sur la base électrique de commande avant de brancher l'appareil à la prise murale.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
  - celui-ci ou son cordon est défectueux,
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à une Station de Service agréée la plus proche de votre domicile.
- Cet appareil fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Malgré la haute protection thermique ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot…).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Toujours débrancher l'appareil :
  - aussitôt après utilisation,
  - pour le déplacer,
  - avant chaque entretien ou nettoyage.
- Ne jamais plonger la base électrique et le cordon dans l'eau !
- Ne pas déplacer l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Ne tentez jamais de retirer la friteuse de la base électrique lorsqu'elle est en fonctionnement.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

Avant la première utilisation

Déballage

• Déballez l'appareil et enlevez tous les autocollants.

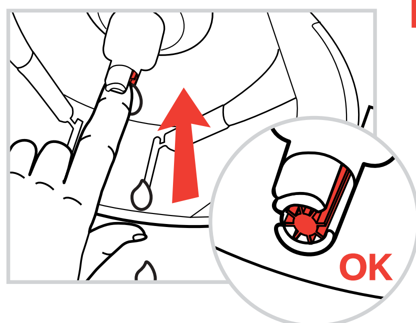




Démontage

• Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture puis soulevez-le à l'aide de sa poignée.
• Retirez le couvercle.
• Retirez le panier.

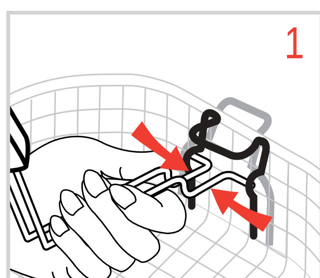
N'immergez jamais la base électrique et le cordon.

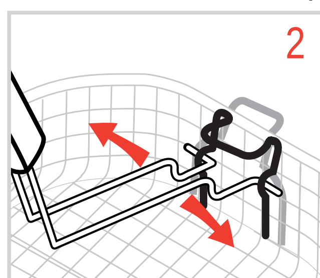


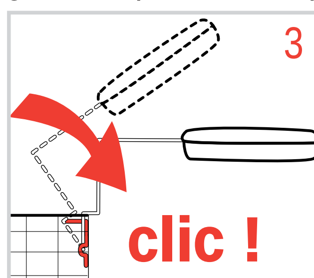
Nettoyage

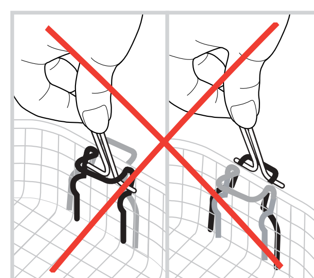
• Nettoyez toutes les pièces (sauf la base électrique et le cordon). Le bac à huile, la friteuse, le couvercle, le panier et sa poignée passent au lave –vaisselle ou peuvent être nettoyés avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
• Séchez.
• Assemblez la poignée du panier et le panier.

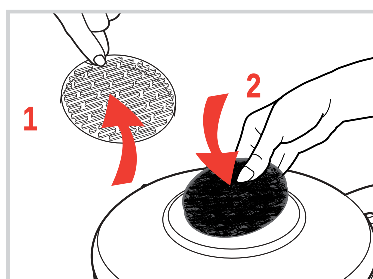
Après chaque nettoyage, appuyez sur le bouton rouge situé sous la friteuse afin de laisser échapper l'eau restée dans la cuve.



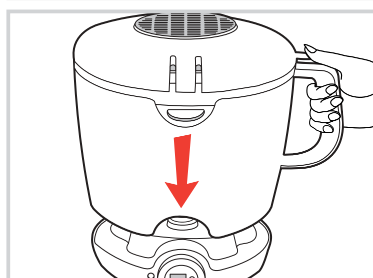








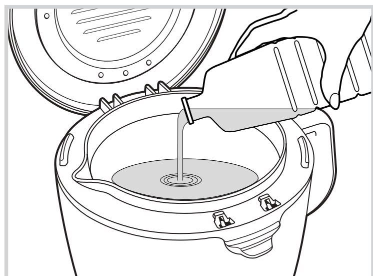
• Mettez en place le couvercle.
• Enlevez le bouchon de filtre.
• Placez le filtre.
• Replacez le bouchon de filtre.



• Placez la friteuse sur la base électrique de commande.

Préparation

Utilisation de matière grasse

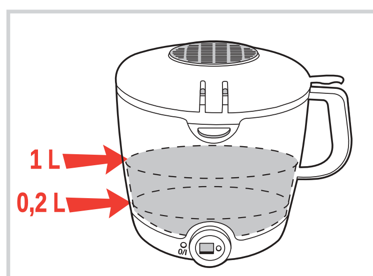


- Remplissez la cuve de matière grasse.
- Utilisez une matière grasse alimentaire liquide recommandée pour la friture : tournesol, arachide, olive, pépin de raisin, palme...
- Si vous utilisez une matière grasse solide :
  - coupez-la en morceaux et faites-la fondre dans la friteuse à une température de 150°C,
  - ne faites jamais fondre la matière grasse solide dans le panier.
- Suivez les recommandations du fabricant pour la température de cuisson.

Ne mélangez pas différentes natures de matière grasse.

Respectez les niveaux mini (0,2 l) et maxi (1 l). Vérifiez avant chaque cuisson et rectifiez si nécessaire.

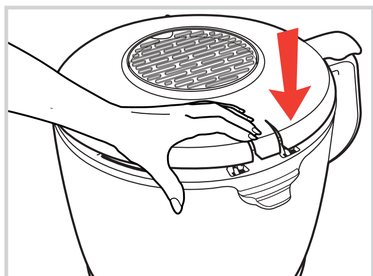
Volume d'huile	Matière grasse solide
1 l	890 g
0,5 l	445 g
0,2 l	180 g



- Vous avez la possibilité d'ajuster le niveau d'huile de 0,2 l à 1 l en fonction des aliments (voir tableau de cuisson p. 8).

N'utilisez pas le panier avec un niveau d'huile inférieur à 0,5 l.

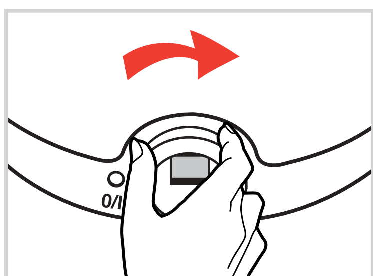
Préchauffez



- Fermez le couvercle.
- Placer le cordon amovible sur la base électrique.
- Branchez.

Ne branchez pas la friteuse quand elle est sans matière grasse.

Ne laissez pas la friteuse sans surveillance.

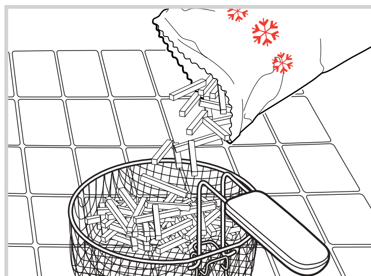


- Réglez le thermostat sur la position correspondant à votre préparation (voir tableau page 8).
- La friteuse est en chauffe et le voyant de température est allumé.

Placez la friteuse :
- sur un plan stable,
- à l'abri des projections d'eau ou d'une source de chaleur,
- hors de portée des enfants.

Préparation

Préparez le panier



- Essuyez les aliments.
- Garnissez le panier.
- Réduisez les quantités pour les surgelés.

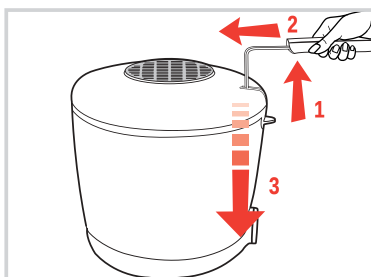


Coupez les aliments de la même taille pour qu'ils cuisent de façon homogène. Evitez les morceaux trop épais.

Retirez la glace des surgelés et séchez bien les aliments.

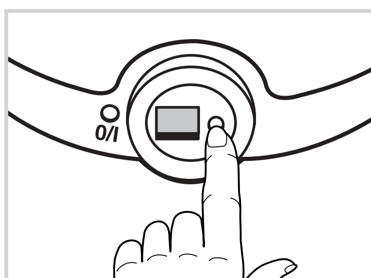
	Frites fraîches ou surgelées
Quantité limite de sécurité	600 g
Quantité maximale recommandée	300 g

Plongez le panier



- Lorsque l'huile a atteint la bonne température, le voyant lumineux s'éteint.
- Ouvrez le couvercle et placez le panier en position haute.
- Refermez le couvercle.
- Descendez lentement le panier dans la cuve.

Réglez le temps de cuisson
(selon modèle)



- Appuyez sur le bouton du minuteur pour régler le temps minute par minute.
- Relâchez. Le temps sélectionné (en minutes) s'affiche et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes .
- Pour arrêter la sonnerie, appuyez sur le bouton.

Le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas l'appareil.

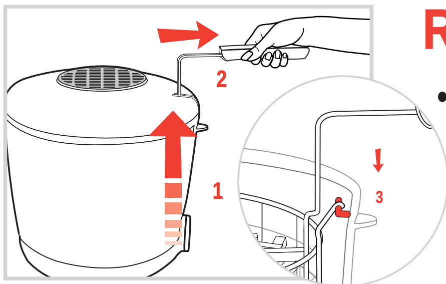
Cuisson



Surveillez la cuisson

- En cours de cuisson, il est normal que le voyant de température s'allume et s'éteigne.

Attention :
Ne placez pas la main au-dessus du filtre. La vapeur dégagée en cours de cuisson est brûlante.

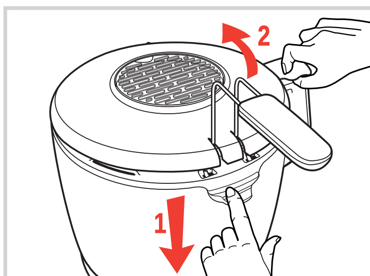


Retirez les aliments

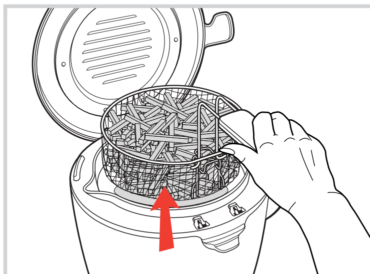
- Remontez le panier en le plaçant en position haute.



Pour avoir des fritures bien croustillantes, ouvrez le couvercle après égouttage.
Salez et poivrez en dehors de la friteuse pour préserver la matière grasse.



- Déverrouillez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture pour laisser échapper la vapeur.
- Soulevez le couvercle à l'aide de la poignée d'ouverture.



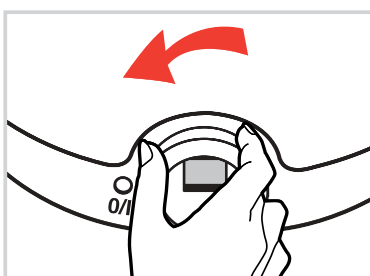
- Sortez le panier.
- Refermez le couvercle.
- Servez.

Pour une deuxième cuisson

- Rectifiez le niveau de matière grasse si nécessaire.
- Attendez que la température soit atteinte.

Ne mélangez pas différentes natures de matière grasse.

Arrêtez l'appareil



- La dernière friture terminée, placez le thermostat électronique / interrupteur sur la position O/I.
- Débranchez l'appareil.
- Pour déplacer la friteuse, utilisez la poignée prévue à cet effet.
- Pour vidanger et filtrer la matière grasse reportez-vous au chapitre Entretien.

Ne déplacez jamais la friteuse avec de la matière grasse chaude ou avec le couvercle ouvert.

Cuisson

Tableaux de cuisson

Les temps de cuisson, la température sélectionnée et la quantité de matière grasse sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des quantités, de la taille des morceaux et du goût de chacun.

		Quantité	Aliments frais		Aliments surgelés	
			°C		°C	
Frites (Quantité limite de sécurité)	1 l	600 g	190°C	11 - 13 min	190°C	12 - 14 min
Frites (Quantité max. recommandée)	1 l	300 g	170°C	8 - 10 min	170°C	9 - 11 min
Frites	1 l	150 g	170°C	6 - 7 min	170°C	5 - 6 min
Pilons de Poulet	1 l	350 g	180°C	14 - 15 min	190°C	15 - 16 min
Nuggets de volailles	0,5 l	6 - 7 p	170°C	4 - 5 min	190°C	4 - 5 min
Nuggets de poissons	0,5 l	6 - 7 p	170°C	4 - 5 min	190°C	4 - 5 min
Camembert frit	0,5 l	150 g	190°C	1 min	-	-
Champignons frits	0,5 l	120 g	150°C	4 - 5 min	190°C	4 - 5 min
Poisson pané (cabillaud...)	0,5 l	170 g	160°C	4 - 5 min	190°C	5 - 6 min
Beignets de légumes (courgettes...)	0,5 l	120 g	170°C	8 - 9 min	190°C	8 - 9 min
Tempura	0,5 l	210 g	190°C	2 - 3 min	190°C	4 - 5 min
Beignets de fruits (pommes...)	0,5 l	120 g	170°C	5 - 6 min	190°C	5 - 6 min
Acras	0,5 l	180 g	170°C	6 - 7 min	190°C	4 - 5 min
Nems	0,5 l	200 g	170°C	4 - 5 min	190°C	5 - 6 min
Oignons frits	0,2 l	100 g	170°C	3 - 4 min	190°C	3 - 4 min
Beignets de calamars	0,2 l	5 - 6 p	170°C	5 - 6 min	190°C	5 - 6 min
Beignets de crevettes	0,2 l	5 - 6 p	170°C	4 - 5 min	190°C	4 - 5 min
Samosas de poulet / légumes	0,2 l	4 p	170°C	4 - 5 min	190°C	5 - 6 min
Bâtonnets de mozzarella	0,2 l	5 - 6 p	190°C	40 - 50 sec	-	-



Nous vous recommandons de :
- limiter la température de cuisson à 170°C spécialement pour les pommes de terre,
- utiliser le panier pour cuire les frites,
- contrôler la cuisson : ne pas manger les aliments frits lorsqu'ils sont brûlés et préférer une friture légèrement dorée,
- filtrer l'huile après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne brûlent et la changer régulièrement,
- avoir un régime équilibré et varié comportant au moins 5 fruits et légumes par jour,
- stocker les pommes de terre au-dessus de 8°C.
La plongée d'un panier plein fait baisser très rapidement la température de l'huile. Lors de la cuisson, celle-ci ne dépasse jamais 175°C même si le thermostat est réglé sur 190°C (= température stabilisée avant plongée).

Quelques recettes...



La friture permet de varier les plaisirs. Les aliments peuvent être frits naturellement, avec panure ou enrobage.

Bâtonnets de Mozzarella

 0,2 l  20 à 30 secondes

Ingrédients
250 g de mozzarella,
2 oeufs,
10 cl de lait,
Farine pour l'enrobage,
500 g de chapelure assaisonnée avec 1/2 cuillère à café de : romarin, basilic, sel et poivre.

Préparation
1 Battez les oeufs puis incorporez le lait.
2 Découpez la mozzarella en bâtonnets. Roulez chaque bâtonnet dans la farine. Puis plongez-les dans la préparation. Enrobez-les de chapelure.
3 Faites-les frire à 190°C.

Idée
Chaque bâtonnet peut être enveloppé avec du jambon prosciutto avant l'enrobage. Vous pouvez également enrober tous types de fromage (camembert, brie...)

Tempura

 0,5 l  2 à 3 minutes

Ingrédients
1 oeuf,
40 cl d'eau glacée,
250 g de farine de blé complet,
Légumes : brocoli, chou-fleur, poivron, oignon, courgette, aubergine ou tout type de filet de poisson et crevette.

Préparation
1 Battez l'oeuf, incorporez l'eau glacée puis la farine. Cette pâte est liquide, c'est ce qui la rend plus légère. Trempez les légumes ou le poisson.
2 Faites-les frire à 190°C rapidement pendant que la pâte est froide.

Idée
Vous pouvez utiliser d'autres types de farine. Trempez-les dans de la sauce de soja assaisonnée de radis noir et de gingembre.

Beignets de pommes

 0,5 l  2 à 3 minutes

Ingrédients
2 œufs,
125 g de sucre,
1 cuillère à café de levure chimique,
15 cl de jus de pomme,
1/2 cuillère à café de cannelle,
1/4 cuillère à café de macis ou de muscade,
250 g de farine,
3 à 4 pommes.

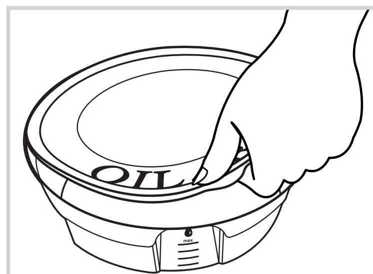
Préparation
1 Battez les œufs, ajoutez le sucre, le jus de pomme, les épices puis la farine.
2 Pelez, évidez et découpez les pommes en huit morceaux. Plongez plusieurs morceaux dans la pâte.
3 Faites-les frire un par un à 180°C.

Idée
Saupoudrez de sucre ou de cannelle juste après cuisson. Pour les adultes, ajoutez un verre de Calvados dans la pâte. Vous pouvez également faire des beignets avec toutes sortes de fruits (ananas, bananes, poires...)

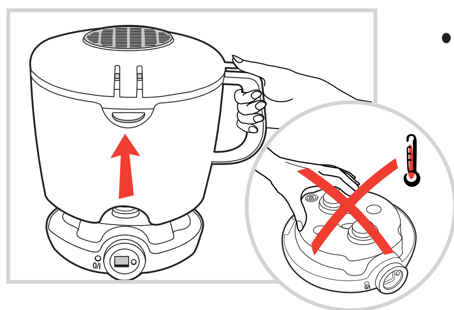
Entretien

Filtrez la matière grasse

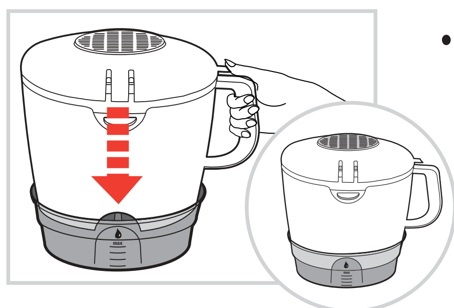
Pour votre sécurité, le produit assure **automatiquement** la filtration de toutes les matières grasses (liquides ou solides).



- Une fois la friture terminée, laissez refroidir la matière grasse environ 2 heures.
- Retirez le couvercle du bac à huile OIL BOX.



- Retirez la friteuse de sa base électrique de commande.



- Placez la friteuse sur le bac à huile en veillant à bien engager la friteuse sur l'axe de vidange. La filtration dure environ 1 heure.

Assurez-vous que le bac à huile est vide avant de vidanger la cuve.

Si vous utilisez de la matière grasse solide, n'attendez pas qu'elle commence à figer pour placer la friteuse sur le bac à huile.

Ne mettez jamais votre main sous la friteuse ou sur la base électrique car elles sont encore très chaudes.

Filtrez la matière grasse après chaque friture. Les débris qui se détachent des aliments ont tendance à brûler et entraînent une altération plus rapide du corps gras, et à la longue des risques d'inflammation.

Stockez le bac à huile

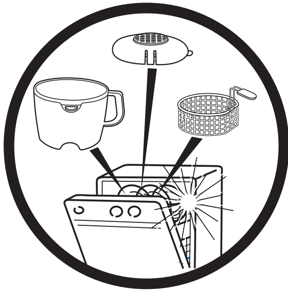


- Retirez la friteuse du bac à huile OIL BOX après vous être assuré que la matière grasse a été complètement vidée.
  La matière grasse est filtrée et prête à être réutilisée.
- Replacez le couvercle du bac à huile OIL BOX.



- Transportez le bac à huile à l'aide des poignées.
- Rangez-le dans un endroit sec, tempéré et à l'abri de la lumière.

Entretien



Nettoyez la friteuse

SNACK OLEOCLEAN, propre comme neuve après chaque utilisation.
Elle se nettoie complètement et très facilement après chaque cuisson.

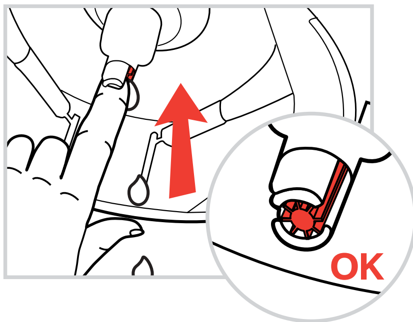
N'utilisez jamais de produits agressifs ou abrasifs.



- Vous pouvez mettre tous les éléments au lave-vaisselle à l'exception de la base électrique et du cordon.
  Vous pouvez également les nettoyer avec une éponge non abrasive et du liquide vaisselle.
- Pour une meilleure filtration des odeurs, nous vous recommandons de retirer le filtre anti-odeur du couvercle et de le laver seul.

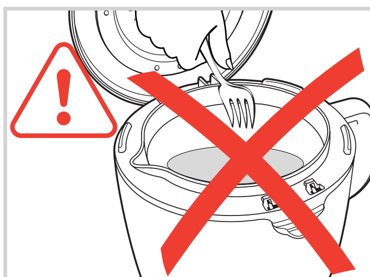
Ne mettez jamais la base électrique et le cordon au lave-vaisselle ou sous l'eau.

Assurez-vous que le filtre anti-odeur est sec avant cuisson.



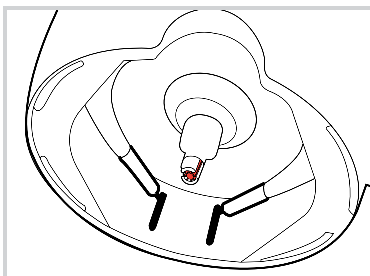
- Après chaque nettoyage, appuyez sur le bouton rouge situé sous la friteuse afin de laisser échapper l'eau restée dans la cuve.
- Nettoyez régulièrement la base électrique à l'aide d'un chiffon. Il est possible de trouver quelques gouttes d'huile au centre de la base électrique.

Avant de remplir la friteuse, vérifiez que le bouton rouge est revenu dans la bonne position.

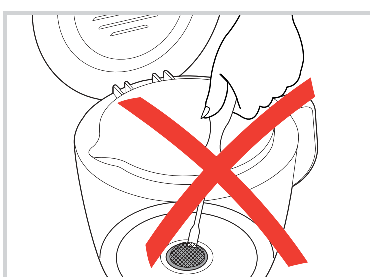


- La friteuse est équipée d'une cuve anti-adhésive :
  Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
  Nous garantissons que le revêtement anti-adhésif est CONFORME A LA REGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.

Pour conserver plus longtemps les qualités anti-adhésives, n'utilisez aucun ustensile métallique.



- Evitez de déformer la cuve par des chocs ou des chutes.
- Ne tordez pas, ne forcez pas les broches de connexion situées sous la cuve.
- Ne démontez pas la grille fixe de filtration.



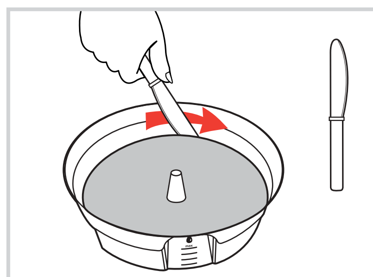
Entretien

Réutilisez la matière grasse



Pour l'huile :

- Retirez le couvercle du bac à huile puis videz l'huile dans la cuve.

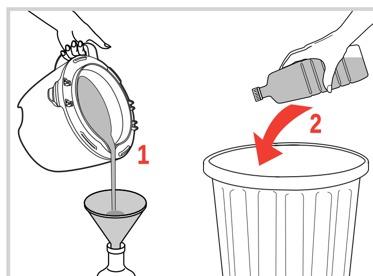


Pour la matière grasse solide :

- Retirez le couvercle du bac à huile.
- Démoulez la matière grasse à l'aide d'un couteau non pointu.
- Coupez-la en morceaux puis faites-la fondre dans la friteuse à une température de 150°C (ne la faites jamais fondre dans le panier).

Ne mettez jamais le bac à huile au micro-ondes.

Renouvelez la matière grasse

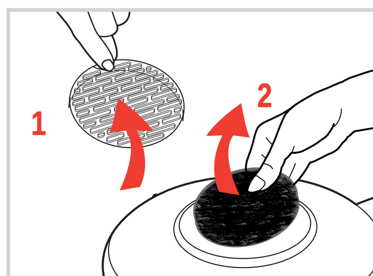


- Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir et mettez-la avec les ordures ménagères.

Changez la matière grasse toutes les 10 à 12 utilisations maximum. Une matière grasse «propre» conserve la qualité gustative des aliments et leur légèreté.

Changez le filtre anti-odeur

(réf XA 500010 / XA 500011)



- Enlevez le bouchon de filtre.
- Retirez le filtre.
- Changez le filtre.
- Replacez le bouchon de filtre.

Pour une bonne efficacité du filtre, changez-le toutes les 80 cuissons.

Conseils pratiques en cas de difficultés

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne chauffe pas	
• Le cordon amovible n'est pas inséré sur la base électrique.	• Insérez le cordon amovible sur la base électrique de commande avant de brancher l'appareil à la prise murale.
• L'appareil n'est pas branché ou le bouton de thermostat est en position arrêt O/I.	• Branchez l'appareil ou placez le bouton de thermostat sur la température souhaitée.
• L'arrêt sécurité est activé.	• Revenez sur la position O/I, puis placez le bouton de thermostat sur la température souhaitée.
• La friteuse est mal engagée sur la base électrique de commande.	• Vérifiez qu'il n'y a pas de corps étrangers entre la friteuse et la base électrique.
Dégagement de mauvaises odeurs	
• Le filtre anti-odeur est saturé.	• Remplacez le filtre (80 utilisations).
• La matière grasse est dégradée.	• Changez le bain de friture (10 à 12 utilisations).
• La matière grasse n'est pas appropriée.	• Utilisez une matière grasse végétale pour une friture de bonne qualité.
Une grande quantité de vapeur s'échappe autour du couvercle	
• Le couvercle est mal fermé.	• Assurez-vous du bon verrouillage du couvercle.
Le bain de friture déborde	
• Le repère correspondant à 1 l de remplissage de la cuve a été dépassé.	• Vérifiez le niveau du bain (1 l) et enlevez le surplus.
• Le panier est trop plein ou déformé.	• Vérifiez que le panier n'est pas trop rempli. Changez votre panier.
• Mélange d'huile et/ou de graisses différentes.	• Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec une seule nature de matière grasse.
• Les aliments sont humides ou contiennent trop d'eau (ex : surgelés).	• Retirez la glace des surgelés et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier.
Les aliments ne dorent pas et restent mous	
• Ils sont trop épais et contiennent beaucoup d'eau.	• A titre d'essai, prolongez le temps de cuisson.
• Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est plus à la bonne température.	• Faites frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés).
• La température du bain de friture peut être insuffisante: le thermostat est mal réglé.	• Réglez le thermostat sur la température conseillée.
La cuve ne vidange pas	
• La matière grasse est trop chaude.	• Attendez que la matière grasse refroidisse (environ 2h).
• La friteuse est mal positionnée sur le bac à huile.	• Replacez la friteuse correctement.
• La grille de filtration est bouchée ou colmatée.	• Videz la cuve dans un récipient à l'aide du bec verseur et nettoyez la grille avec une brosse non métallique et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Appuyez ensuite sur le bouton rouge situé sous la friteuse pour laisser échapper l'eau et les déchets.
La friteuse touche l'huile sur l'OIL BOX (trop d'huile dans l'OIL BOX)	
• Le repère correspondant à 1 l de remplissage de la cuve a été dépassé.	• Respectez le niveau maxi de remplissage de cuve. Nettoyez la friteuse avant toute autre utilisation.
• Il restait de l'huile dans l'OIL BOX.	• Videz l'OIL BOX avant de vidanger la friteuse. Nettoyez la friteuse avant toute autre utilisation.
Fuites d'huile	
• La cuve fuit.	• S'il s'agit de quelques gouttes au centre de la base électrique, reportez-vous à la page 11. Pour une fuite plus importante, contactez votre Centre de Service agréé le plus proche.
Autres problèmes	
• Le minuteur ne fonctionne plus (selon modèle) : la pile est usagée	• Faites-la changer au Centre de Service agréé.
• Le voyant de température ne s'allume jamais.	• Contactez votre Centre de Service agréé le plus proche.
Si le problème persiste, consultez votre revendeur ou un Centre de Service agréé.	

! Toute intervention doit être effectuée uniquement par un Centre Service agréé avec des pièces détachées d'origine.

Description

1. Filter cover
2. Washable anti-odour filter
3. Lid
4. Lid opening handle
5. Basket
6. Basket handle
7. Basket high position
8. Fryer with non-stick bowl
9. Bowl fill level marks : 0.2 l / 0.5 l / 1 l
10. Carrying handle
11. Fixed oil filter grid
12. Lid opening button
13. Temperature light
14. Electrical control base
15. Thermostat control / ON/OFF position
16. Timer (depending on model)
17. Removable cord connector

OIL BOX

18. Lid
19. Container
20. Draining pin
21. Carrying handle

Filtration, drainage and automatic storage of oil/fat

Your fryer is fitted with an exclusive and patented system for filtration and automatic drainage, suitable for most types of oils and fats used for cooking.

- The **drainage** of oil is completely automatic and safe.
- The **automatic patented filtration system** ensures your oil/fat stays clean and lasts longer for healthier frying. No crumbs guarantees less odours.
- The **OIL BOX container** enables you to store your oil or fat and keep it until you next want to use it and avoid any transfer of flavours.

Ultra easy cleaning

Your fryer is easy to handle and to dismantle.

- All the pieces (except the electrical base and the cord) are dishwasher safe
- Thanks to the patented automatic filtration and oil storage system, your fryer can go into the dishwasher after each use.

Clean as new after each use.

Variable oil level

Your fryer is ideal for various dishes. Adjust the right oil quantity for each type of food.

- You can use it as a frying pan with an oil level between 0.2 l and 0.5 l and as a fryer with an oil level between 0.5 l and 1 l.

Protection of the environment

- Your appliance has been designed to work for many years. However, when finally you decide to replace your deep fryer, do not forget to think of what you can do to help to protect the environment by disposing of it at your local waste disposal centre.

Read and follow carefully the instructions for use.

Safety instructions

- This appliance complies with current safety regulations and requirements as well as directives:
  - 89/336/CEE modified by 93/68/CEE
  - 73/23/CEE modified by 93/68/CEE
- This electrical appliance operates at high temperatures which may cause burns. Despite the high heat protection of the deep fryer, do not touch the apparent metal parts.
- Do not leave the appliance switched on while unattended.
- The basket handle may become hot after prolonged use.
- Use and store it out of children’s reach.
- Never insert any object between the removable body and the bottom of the equipment.
- Always plug in the appliance at an earthed power socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug, and is suited to the power of the equipment.
- Check that the mains voltage corresponds with that shown on the appliance (alternating current only).
- If the appliance is used in a country other than that of purchase, have it checked by an Approved Service Centre.
- Never use or plug in your appliance if:
  - its power cord is faulty or damaged,
  - the appliance has been dropped,
  - it has visible damage or operating faults.

  In such cases, to avoid any danger contact our Approved Service Centre to have the appliance repaired, as special tools are needed. Never dismantle the appliance yourself. This will negate the guarantee.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by an authorised service centre, in order to avoid any danger.
- In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Close the lid. Smother the flames with a damp cloth.
- Do not switch on the appliance near to inflammable materials (blinds, curtains, etc.) or close to an external heat source (gas stove, hotplate, etc.)
- Before plugging the fryer into the mains, insert the connector to the back of the electrical base.
- Never immerse the electrical base and cord in water.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

Important: if the electrical cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by an authorised Service Dealer. The safety of this appliance complies with the technical regulations and standards in force.

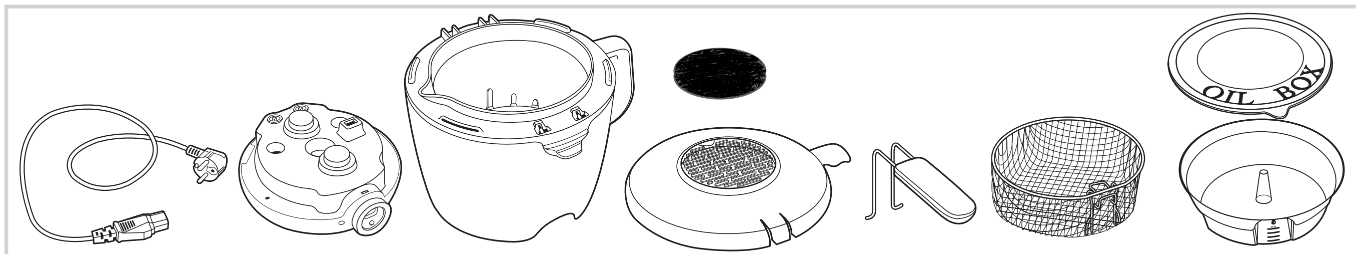
- If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice.

HELPLINE:
0845 602 1454 - UK
(01) 4751947 - Ireland
or consult our website - www.tefal.co.uk

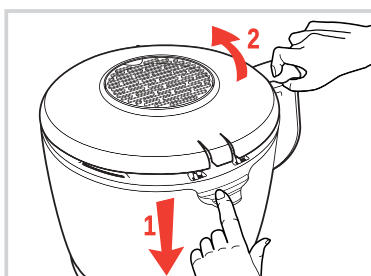
Before first use

Unpacking

- Unpack the appliance and remove all the stickers.



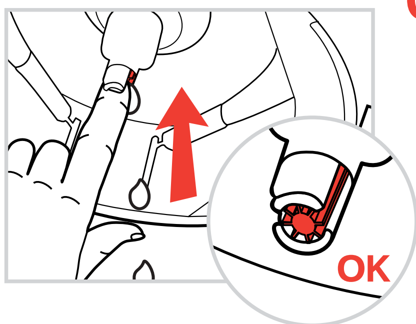
Dismantling



- Open the lid by pressing the button, then lift it using its handle
- Remove the lid.
- Take out the basket.

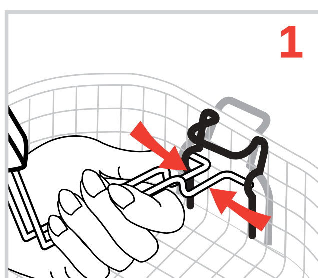
Never immerse the electrical base and cord in water.

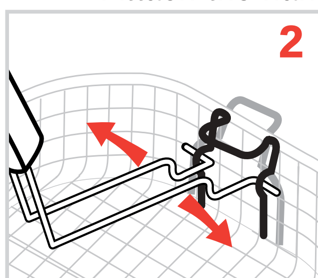
Cleaning

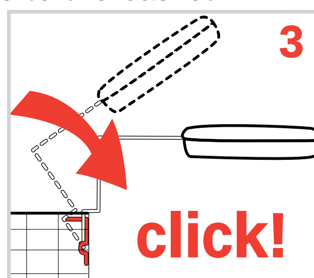


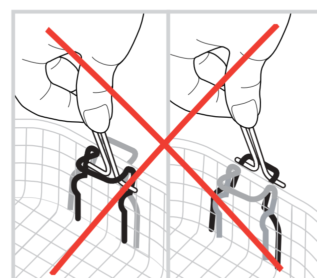
- Clean all parts (except the electrical base and the cord). The OIL BOX, the fryer body, the lid, the basket and its handle are dishwasher safe or can be cleaned with a sponge and washing-up liquid.
- Dry them.
- Attach the handle to the basket.

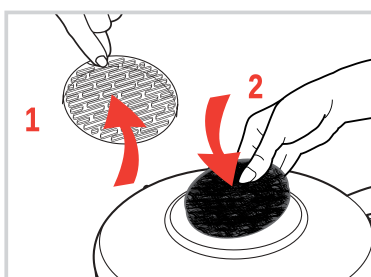
After cleaning, press on the red button under the fryer to release any water in the bowl.



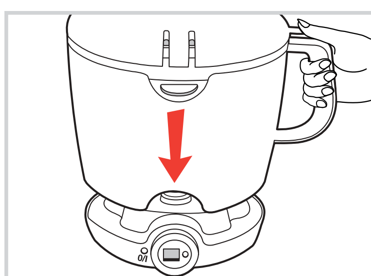






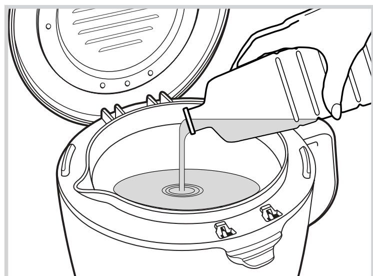


- Replace the lid.
- Remove the filter cover.
- Put the filter into place.
- Put back the filter cover.



- Place the fryer on the electrical base.

Preparation for use



Oil to use

- Fill the bowl with oil.
- Use an oil recommended for deep frying.
  For best results we recommend blended vegetable oil. For sunflower oil, groundnut, oil, or soya oil, ensure the oil is changed after every 5 uses.
- If you use solid vegetable fat :
  - cut it into pieces and melt it in the bowl at 150°C,
  - never melt solid fat in the basket.
- Follow the manufacturer's cooking recommendations.
- You have the possibility of frying your food with 0.2 litres of fat/oil to 1 litre of fat/oil depending on type of food (see cooking tables p. 20).

Volume of oil	Solid fat
1 l	890 g
0.5 l	445 g
0.2 l	180 g

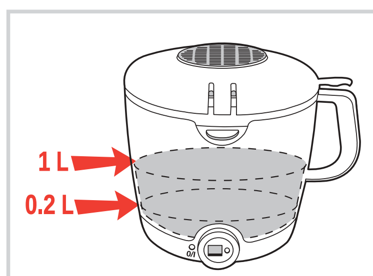
- Lard or dripping should not be used under any circumstances and may cause overflowing, smoking or risk of fire. For traditional UK style deep fried foods, especially chips, we do not recommend using olive oil.

Do not mix different types of fat/oil.

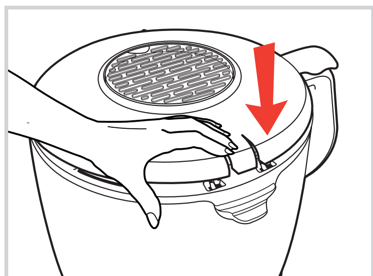
Adjust the oil level depending on type of food. Do not exceed the quantity corresponding to the marks 1 l. Never use less than 0.2 l.

Do not use the basket if you use less than 0.5 l.

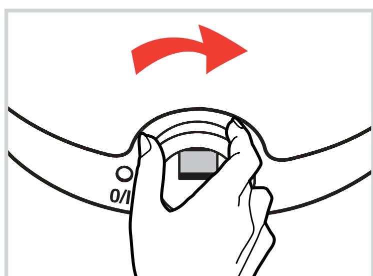
Place the fryer:
- on a flat, stable, heat-resistant surface,
- where the lid can open fully and away from overhead cupboards,
- away from water splashes or heat sources,
- out of the reach of children.



Preheating



- Close the lid.
- Insert the connector into the back of the electrical base.
- Plug in the fryer.



- Set the thermostat according to the food you are frying (see cooking tables p. 20)
- The fryer heats up and the temperature light comes on.

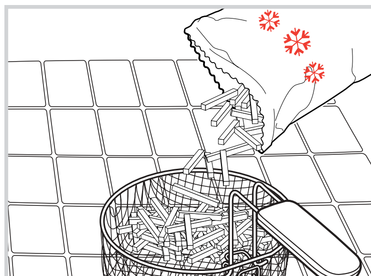
Never plug in the deep fryer without oil/fat inside.

Before plugging the fryer into the mains, insert the connector into the back of the electrical base.

Do not leave the deep fryer unattended. Do not let the power cord hang down

Preparation for use

Preparing food for frying



- Remove excess moisture (water and ice) from the food.
- **No matter what the recipe, food must be perfectly dry : this will prevent overflowing and extend the life of the oil. When dishes include raw potatoes (chips, crisps and potato straws), wash them in cold water to get rid of the starch. This will stop them from sticking together. Dry them carefully and thoroughly with paper kitchen towel. Before cooking, remove any ice crystals on the food by shaking the basket of food to be fried over the sink.**
- Fill the basket.
- Reduce food quantity for frozen food.



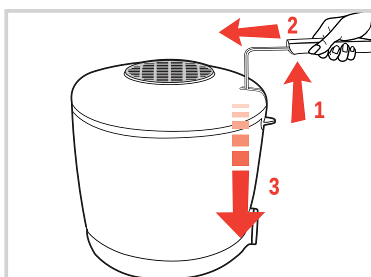
Cut food to the same size so that it cooks evenly. Avoid using pieces that are too thick.



Remove excess ice from frozen food before frying by shaking the basket of food to be fried over the sink.

	Fresh or frozen chips
Maximum quantity	600 g
Recommended max. quantity	300 g

Lowering the basket

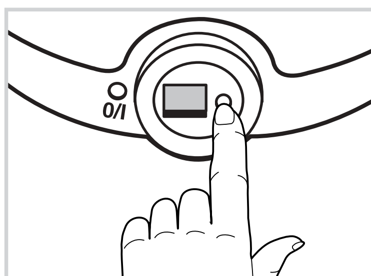


- When the oil has reached the right temperature, the light goes out.
- Open the lid and place the basket in the high position.
- Close the lid.
- Slowly lower the basket.



Keep out of reach of children.

Set the cooking time
(depending on model)



- Press on the timer button to set the time minute by minute.
- Release. The selected time (in minutes) is displayed and the countdown starts.
- In case of a mistake or to delete the selected time, hold the button down for 2 seconds.
- To stop the timer ringing signal, press on the button.



The timer does not switch off the fryer.

Cooking



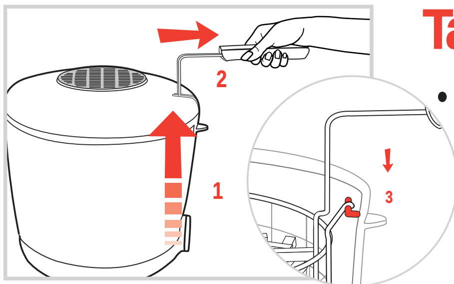
While cooking

- During cooking, it is normal for the temperature light to go on and off.

Warning : do not place your hand above the filter. The steam is very hot

Do not remove the lid during cooking.

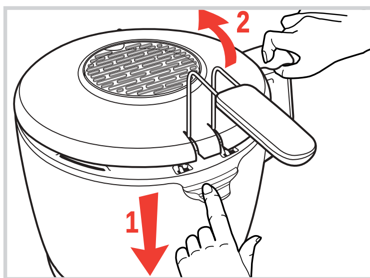
Taking food out



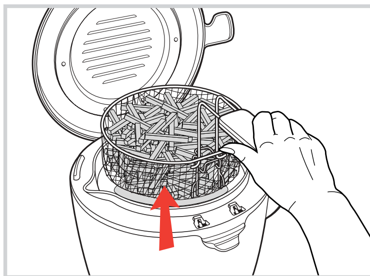
- Raise the basket resting it on the high position.



Season food with salt and pepper once out of the fryer to avoid getting it into the oil/fat.



- Open the lid by pushing on the opening button to let steam out.
- Raise the lid using the lid handle.



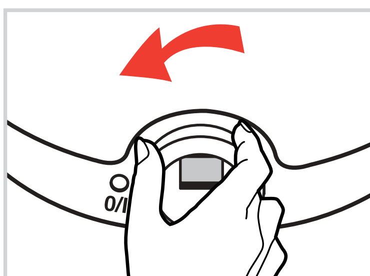
- Take out the basket
- Close the lid.
- Serve.

For a second frying

- Correct the level of oil if necessary, with the same type of oil.
- Wait until the temperature light goes out before lowering the second batch of food.

Do not mix different types of oil.

Stopping the appliance



- Once frying is completed, place the thermostat/control button on to the position O/I.
- Unplug the appliance.
- To move the fryer, use the carrying handles.
- For filtering and draining the fat, see the chapter on Maintenance.

Never move the fryer with hot oil or fat inside.

ENG

Cooking

Cooking times

The cooking times and the quantities of oil are only a guide, they may vary depending on quantities, size of pieces and personal taste.

	Oil	Quantity	Fresh foods °C	Fresh foods time	Frozen foods °C	Frozen foods time
Chips - Maximum quantity	1 l	600 g	190°C	11 - 13 min	190°C	12 - 14 min
Chips - Recommended max. quantity	1 l	300 g	170°C	8 - 10 min	170°C	9 - 11 min
Chips	1 l	150 g	170°C	6 - 7 min	170°C	5 - 6 min
Fried Chicken Drumstick	1 l	350 g	180°C	14 - 15 min	190°C	15 - 16 min
American style thin cut chips	1 l	350 g	-	-	190°C	8 - 10 min
Scotch eggs	1 l	2 p	170°C	6 - 8 min	-	-
Chicken nuggets	0.5 l	6 - 7 p	170°C	4 - 5 min	190°C	4 - 5 min
Breaded Fish Nuggets	0.5 l	6 - 7 p	170°C	4 - 5 min	190°C	4 - 5 min
Breaded Camembert wedges	0.5 l	150 g	170°C	1 min	-	-
Fried whole mushrooms	0.5 l	120 g	170°C	4 - 5 min	190°C	4 - 5 min
Breaded plaice fillet (small size)	0.5 l	170 g	170°C	4 - 5 min	190°C	5 - 6 min
Vegetables fritters (zucchini...)	0.5 l	120 g	170°C	8 - 9 min	190°C	8 - 9 min
Tempura	0.5 l	210 g	170°C	2 - 3 min	190°C	4 - 5 min
Apple fritters	0.5 l	120 g	170°C	5 - 6 min	190°C	5 - 6 min
Ring doughnuts	0.5 l	4 p	170°C	5 - 7 min	-	-
Breaded or Battered Onion rings	0.2 l	100 g	170°C	3 - 4 min	190°C	3 - 4 min
Battered Large Prawns	0.2 l	5 - 6 p	170°C	5 - 6 min	190°C	5 - 6 min
Breaded scampi	0.2 l	16 p	190°C	4 - 5 min	190°C	4 - 5 min
Samosas	0.2 l	4 p	170°C	4 - 5 min	190°C	5 - 6 min
Mozzarella sticks	0.2 l	5 - 6 p	190°C	40 - 50 sec	-	-

Cooks tips: When cooking battered food and doughnuts, remove the wire basket to prevent food sticking to it. Take great care when handling the food and use tongs. Gradually place the food into the hot oil, submerging it an inch at a time to prevent it from sinking straight away.

We recommend you to:
- limit the quantity and the temperature at 170°C especially for potatoes,
- use the basket for french fries,
- control the cooking : only eat golden brown fried food not burnt food,
- filter the oil after every use to avoid burnt crumbs and change it regularly,
- have a balanced and varied diet which includes 5 portions of fruit and vegetables daily,
- store your fresh potatoes in a room above 8°C.
For good quality and fast cooking, we recommend that you limit the quantity of chips to 1/2 a basket per fry.
For a larger quantity of food or potatoes, the temperature is dropping very fast just after having plunged the basket . While cooking, this temperature is not above 175°C even if the thermostat is at the 190°C (= Stabilized Temperature before plunging).

Some recipes...



Frying adds variety. Food can be fried naturally, with breadcrumbs or in batter.

Mozzarella sticks

 0.2 l  20 to 30 secondes

Ingredients
250 g Mozzarella
2 eggs
100 ml milk
plain flour for coating
500 g fresh breadcrumbs mixed with half teaspoon dired rosemary or basil, salt and pepper

Preparation
1 Beat the egg.
2 Cut the mozzarella into sticks. Roll each stick in the flour, then dip in the beaten egg and finally coat them with the breadcrumbs.
3 Fry them at 190°C

Idea
Before coating, each stick can be wrapped with Proscuitto ham. Use any type of cheese (camembert, brie, cheddar…).

Tempura

 0.5 l  2 to 3 minutes

Ingredients
1 egg
400 ml iced water
250 g wholemeal flour
Vegetables: broccoli, cauliflower, red or green peppers, onions, courgettes, aubergines, any fillets of fish or prawns.

Preparation
1 Beat the egg, stir in the ice water then beat in the wholemeal flour. This batter is quite liquid compared to other batters but that’s what makes it lighter. Dip the vegetables or fish in the batter.
2 Fry them in batches at 190°C while the batter is still cold.

Idea
This will work with other types of flour. Dip in the soy sauce flavoured with daikon radish and ginger.

Chinese Spicy Prawns

 0.5 l  2 to 3 minutes

Ingredients
500 g cooked extra large prawns or tiger prawns
100 g cornflour
2 beaten eggs
175 g fresh white breadcrumbs mixed with 1 teaspoon Chinese Five Spice Powder
wedges of lemon to serve

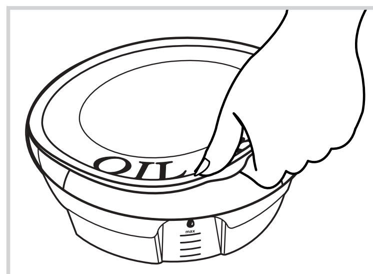
Preparation
1 Coat the prawns in the cornflour. Shake to remove the excess.
2 Then dip into beaten egg and finally coat in the breadcrumbs.
3 Fry them in batches at 180°C.

Idea
Instead of prawns use pieces of monkfish fillet.

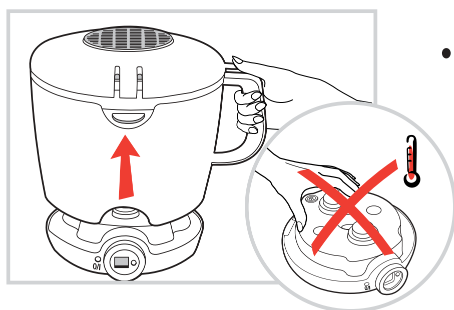
Maintenance

Draining the oil

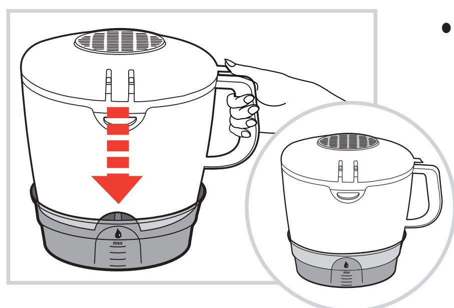
For your safety, the appliance drains automatically all kinds of fat (oil or solid fat).



- Once frying is finished, leave the oil to cool for approximately 2 hours.
- Remove the OIL BOX lid.



- Take the fryer off its electrical base.



- Place the fryer on the OIL BOX ensuring it is positioned on the draining pin. The filtration may take one hour to complete.

Make sure that the oil container is empty before draining the fryer.

If you use solid fat, do not wait for it to get solid before putting the fryer on the OIL BOX.

Never put your hand under the fryer or on the base, they are both still very hot.

It is important to drain/filter the oil after each use. Crumbs that break away from food tend to burn and alter the quality of the oil more rapidly. Over time this increases the risk of catching fire.

Storing the container of oil

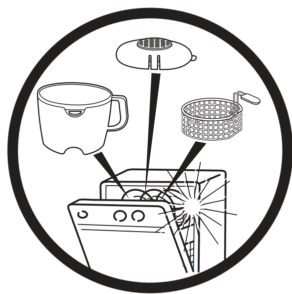


- Take the fryer off the OIL BOX after making sure the fryer is empty. Oil is filtered and ready to reuse.
- Replace the lid on the OIL BOX.



- Carry the container with both hands.
- Store it in a cool dry place away from the light.

Maintenance



Cleaning the fryer

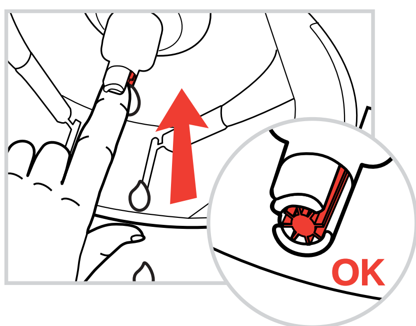
Clean as new after each use.
The fryer is very easy to clean.

Do not use agressive or abrasive products.



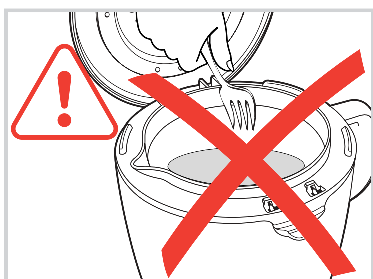
- You can put all the parts in the dishwasher except the electrical base and power cord.
  You can also clean them using a sponge and washing-up liquid.
- For a more efficient odour filtration, we recommed that you remove the anti-odour filter from the lid and wash it.

Do not put the electrical base and its cord in the dishwasher or immerse them in the water.



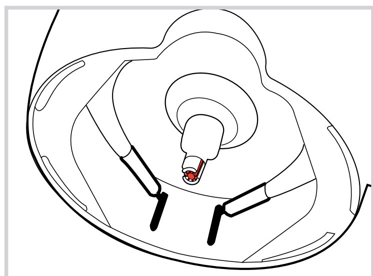
- After cleaning, press on the red button under the fryer to release any water in the bowl.
- Clean the electrical base regularly with a damp cloth. You may find some oil drops in the centre of the electrical base. This is normal.

Before filling the fryer bowl, always check to ensure the red button under the fryer is in the right position.

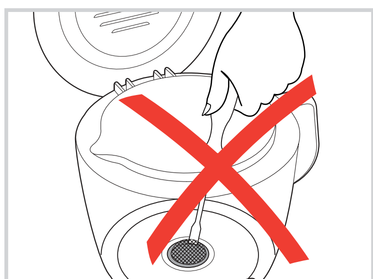


- The fryer is fitted with a non-stick coated bowl :
  The browning and scratches which may appear after long use are normal.
  We guarantee that the non-stick coating complies with regulations concerning materials in contact with foodstuffs.

To retain the non-stick qualities for as long as possible, do not use metal utensils.

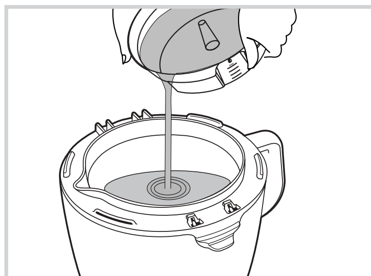


- Take care not to bang or drop the bowl which can distort it.
- Do not distort the connection ends under the bowl.
- Do not try to dismantle the fixed oil filter grid.

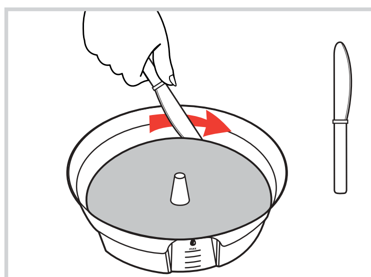


Maintenance

Re-Using the fat/oil



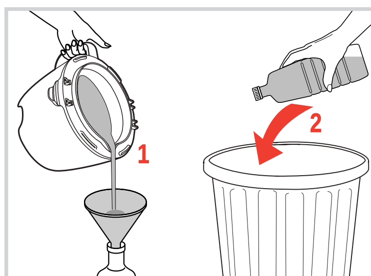
Hold the container carefully
For oil:
- Take off the lid from the OIL BOX then empty the oil in the bowl.



For solid fat:
- Remove the lid from the OIL BOX.
- Loosen the fat using a round-ended knife.
- Cut it into pieces and melt it in the fryer at 150°C (never melt it in the basket).

Never put the OIL BOX in the microwave oven.

Changing the oil/fat

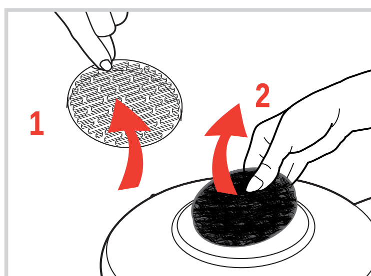


- Do not pour used oil into the sink. Leave it to cool and throw it away with the household waste.
- If you must add oil, make sure it is the same type of oil/fat that is already in the fryer.

Change the oil after a maximum of 10 to 12 uses. "Clean" oil keeps the flavour and lightness of foods and prevents overflowing.

Replace the anti-odour filter

(ref XA 500010 / XA 500011)



- Remove the filter lid.
- Take the filter out.
- Change the filter.
- Replace the filter lid.

The filter is washable, however for improved efficiency, change the filter each time the fryer has been used a maximum of 80 times.

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice.
HELPLINE:
0845 602 1454 - UK
(01) 4751947 - Ireland
or consult our website - www.tefal.co.uk.

Practical advice in case of difficulties

Problems and possible causes	Solutions
The fryer is not heating	
• The removable cord is not inserted in the electrical base.	• Before plugging the fryer into the mains, insert the connector into the back of the electrical base.
• The appliance is not plugged in or the thermostat control button is in the off position O/I.	• Plug-in the appliance or place the thermostat control button onto the temperature you want.
• The safety cut-out is activated.	• Place the thermostat control button in the off position then place it onto the temperature you require .
• The fryer is not positioned properly on the electrical base.	• Make sure there are no foreign objects between the base and the fryer.
Emits unpleasant smells	
• The anti-odour filter is saturated.	• Change the filter (after 80 uses).
• The fat/oil has deteriorated.	• Renew the frying oil (after 10 to 12 uses max), more frequently depending on the oil.
• The fat/oil is unsuitable.	• Use a good quality blended vegetable oil (See Page17).
A large quantity of steam is coming out around the lid	
• The lid is not properly closed	• Make sure that the lid is properly locked/closed.
The frying oil is overflowing	
• The max (1 l) fill mark for the bowl has been exceeded.	• Check the oil level (1 l) and take out any surplus.
• The basket is too full or misshappen.	• Check that the basket is not too full. Change your basket.
• Mixture of different oils and /or fats.	• Empty and clean the bowl. Refill the bowl with only one type of oil.
• Oil bubbling up too much.	• Shake off loose ice and dry foods well. Lower the basket very gently.
Foods are not browning and stay soft	
• They are too thick and contain too much water.	• Experiment by lengthening the cooking time or cut foods thinner.
• Too much food being cooked at the same time and the cooking oil is not at the right temperature.	• Fry foods in small quantities (especially when frozen).
• The temperature of the frying oil may not be high enough: the thermostat is set incorrectly.	• Set the thermostat to the recommended temperature.
The bowl does not drain	
• The oil is still too hot.	• Wait for the temperature to go down (approximately 2 hours).
• The fryer is not properly positioned on the container.	• Position the fryer correctly.
• The filter grid is blocked or clogged.	• Empty the fryer into a container using the pouring spout and clean the filter grid with warm water, washing-up liquid and a non-metallic brush. Press on the red button under the fryer to let out water and debris.
Oil leaks	
• The bowl is leaking.	• If it is only some drops on the electrical base, go to the page 23. For a bigger leak, contact an Approved Service Centre.
The fryer touches the oil on the OIL BOX (too much oil in the OIL BOX)	
• The max (1 l) fill mark for the bowl has been exceeded.	• Respect the oil level (1 l). Clean the fryer before any use.
• Some oil was left in the OIL BOX.	• Empty the OIL BOX before draining the oil. Clean the fryer before any use.
Others problems	
• The timer does not work (depending on model): the battery is spent.	• Contact an Approved Service Centre.
• The temperature light does not come on.	• Contact an Approved Service Centre.

Any repairs must be carried out only by an Approved Service Centre using original spare parts.

Beschrijving van het apparaat

1. Stoomrooster
2. Vaatwasmachinebestendig anti-reukfilter
3. Deksel
4. Handgreepje voor het openen van het deksel
5. Frituurmandje
6. Bedienbare lift
7. Uitlekstand
8. Binnenpan met anti-aanbaklaag
9. Vulstreepjes voor het olie/ vetniveau : 0,2 l / 0,5 l / 1 l
10. Handgreep voor het verplaatsen van de friteuse
11. Oliefilter (niet uitneembaar)
12. Knop voor het openen van het deksel
13. Controlelampje
14. Elektronische basis
15. Regelbare thermostaat / aan/uit-positie
16. Timer (niet op alle modellen aanwezig)
17. Afneembaar snoer

OLIEBOX

18. Deksel
19. Box
20. Pin voor activeren van het filter
21. Handgrepen

Automatische filteren, afvoeren en bewaren van olie/vet

SNACK OLEOCLEAN is uitgevoerd met een exclusief en gepatenteerd filter- en afvoersysteem, geschikt voor veel soorten frituurolie en –vet.

- De afvoer van de olie verloopt geheel automatisch en is dus absoluut veilig.
- Het automatische filteringssysteem zorgt ervoor dat uw olie/vet langer schoon blijft, langer meegaat en dat u gezonder frituurt. Geen verbrande kruimels betekent minder nare luchtjes.
- Dankzij de oliebox kunt u de olie of het vet makkelijk bewaren voor de volgende keer en geeft u het geen kans de smaak van een ander soort frituur over te nemen.

Simpel te reinigen

SNACK OLEOCLEAN is makkelijk in gebruik en eenvoudig uit elkaar te halen.

- Al de onderdelen (behalve de elektronische basis) zijn vaatwasmachinebestendig.
- SNACK OLEOCLEAN kan na elke frituurbeurt in de vaatwasmachine, de olie/vet wordt namelijk automatisch gefilterd en bewaard in de oliebox dankzij het automatische filtersysteem.

Weer als nieuw na elke wasbeurt.

Variabel olieniveau

De SNACK OLEOCLEAN kunt u voor diverse gerechten gebruiken. De hoeveelheid olie is namelijk aan te passen aan uw gerecht.

- U kunt het gebruiken als pan met een olieniveau tussen 0,2 L en 0,5 L of als een friteuse met het olieniveau tussen 0,5 L en 1 L.

Bescherming van het milieu

- Dit apparaat is ontworpen om vele jaren mee te gaan. Denk op het moment dat u een nieuw apparaat overweegt aan te schaffen aan de bijdrage die u kunt leveren aan een schoner milieu en gooi het oude apparaat nooit zomaar weg.

Lees de gebruiksaanwijzingen aandachtig door en volg ze nauwkeurig op.

Veiligheidsvoorschriften

- Dit apparaat is uitgevoerd overeenkomstig de huidige normen en veiligheidsvoorschriften:
  - EMC richtlijn 89/336, gewijzigd door 93/68
  - Laagspanningsrichtlijn 73/23 gewijzigd door 93/68
- Tijdens het gebruik van dit apparaat kunnen hoge temperaturen bereikt worden, die verbrandingen kunnen veroorzaken. De metalen delen niet aanraken voordat deze volledig zijn afgekoeld.
- Laat de friteuse nooit zonder toezicht aan staan.
- De handgreep van het mandje kan heet worden bij langdurig gebruik.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
  Zorg ervoor dat er nooit iets tussen de pan en het elektronische gedeelte zit.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik voor dit apparaat geen verlengsnoer. Doet u dit toch -op eigen verantwoordelijkheid- gebruik dan een in perfecte staat verkerend verlengsnoer voorzien van een geaarde stekker en met een toelaatbare belasting die ten minste gelijk is aan het vermogen van de friteuse.
- Controleer of de spanning (V) aangegeven op het typeplaatje van de friteuse overeenkomt met die van uw lichtnet (uitsluitend wisselstroom).
- Wordt de friteuse in een ander land gebruikt dan het land van aankoop, laat hem dan vóór gebruik nakijken door een erkende servicedienst.
- Sluit het apparaat nooit aan en gebruik het niet als:
  - het snoer beschadigingen vertoont,
  - het apparaat gevallen is,
  - het apparaat beschadigingen vertoont of niet normaal werkt.

  Neem in één van deze gevallen, om elk gevaar te voorkomen, contact op met de fabrikant of een erkende servicedienst.
  Voor reparatie van dit apparaat is speciaal gereedschap nodig. Demonteer de friteuse nooit zelf.
- Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een reparatiedienst van de fabrikant of ander erkend reparateur vervangen worden om elk gevaar te voorkomen.
- In geval van brand, vlammen nooit proberen te doven met water. Doe het deksel dicht en doof de vlammen met een vochtige doek.
- De friteuse niet gebruiken in de directe nabijheid van brandbare materialen (rolgordijnen, lamellen, gordijnen, vitrage enz.), noch in de buurt van een warmtebron (gasfornuis, kookplaat e.d.).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact :
  - na het frituren,
  - indien u de friteuse wilt verplaatsen,
  - voor het schoonmaken.

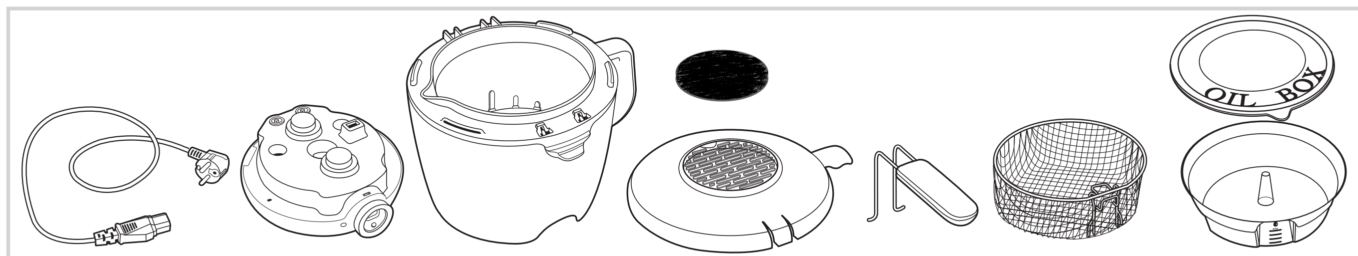
  Dompel nooit het elektronische gedeelte of het snoer onder in water.
  Verplaats nooit de friteuse met hete olie.
  Haal nooit de pan van het elektronische gedeelte als de friteuse aan staat.
  Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u het snoer eerst aan te sluiten op de friteuse zelf.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik.
  Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie en accepteert de fabrikant geen verantwoordelijkheid op eventueel ontstane schade.

NL

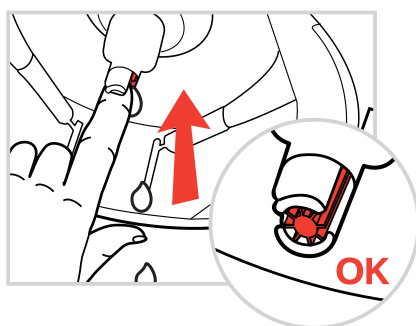
Vóór het eerste gebruik

Uit de verpakking halen

- Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder alle stickers.







Uit elkaar halen

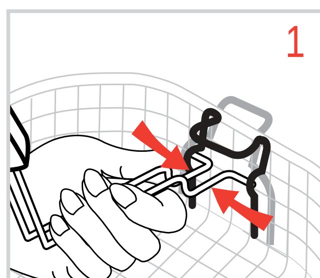
- Open de deksel door op de daarvoor bestemde knop te drukken.
- Haal eerst het deksel eraf.
- Haal het frituurmandje uit de friteuse.

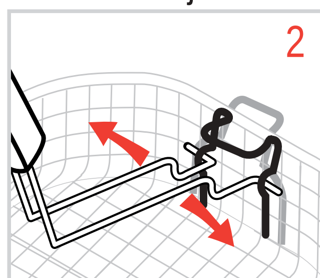
Schoonmaken

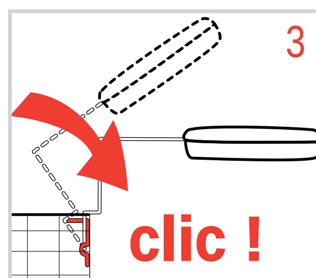
- Maak alle onderdelen schoon (m.u.v. de elektronische basis). De oliebox, de frituurpan, het deksel en het frituurmandje zijn vaatwasmachinebestendig of kunnen worden schoongemaakt met een spons met wat afwasmiddel.
- Droog de onderdelen af.
- Maak de handgreep vast aan het mandje.

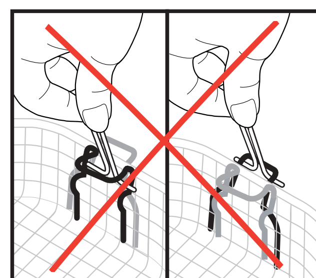
Dompel het elektronische gedeelte en het snoer nooit onder in water.

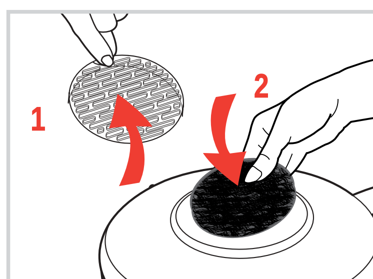
Druk na het schoonmaken van de friteuse op de rode pin aan de onderkant van de binnenpan voor het verwijderen van het overtollige water.



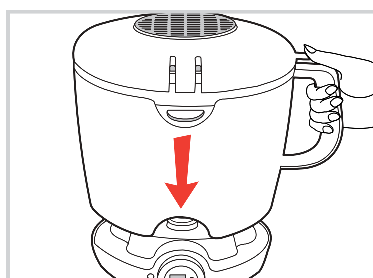








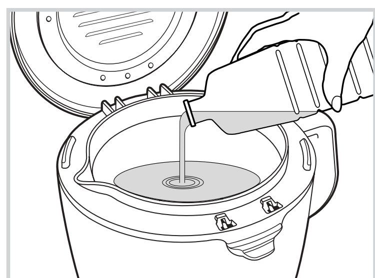
- Plaats het deksel terug op de friteuse.
- Verwijder het stoomrooster.
- Plaats het anti-reukfilter in de ruimte onder het stoomrooster.
- Plaats het stoomrooster terug.



- Plaats de frituurpan op het elektronische gedeelte.

Voorbereiding

Het gebruik van frituurolie

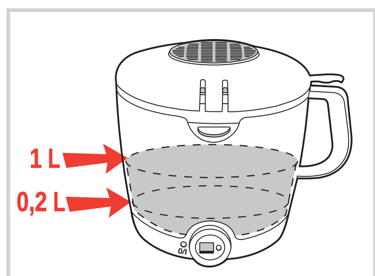


- Vul de binnenpan met olie.
- Kiest u voor olie, gebruik dan altijd plantaardige olie die geschikt is voor frituren: bijv. zonnebloemolie, arachide-olie, olijfolie, druivenpitolie, palmolie.
- Gebruikt u blokken frituurvet:
  - Snij deze dan vóór gebruik in kleinere stukken en plaats ze op de bodem van de binnenpan (nooit in het mandje). Nog veiliger is het om het vet apart in een steelpannetje te laten smelten.
- Volg de instructies van de fabrikant.

Meng nooit verschillende soorten olie en/of vet.

Overschrijd nooit de maximum aangegeven hoeveelheid (1 L) en gebruik nooit minder dan 0,2 L olie/vet. Controleer vóór elke frituurbeurt of extra vet of olie (van dezelfde soort) nodig is.

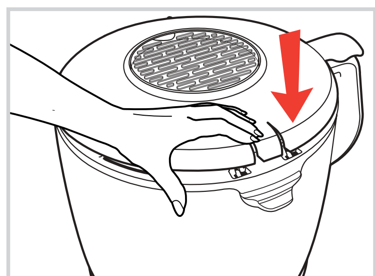
Hoeveelheid olie	Vast frituurvet
1 L	890 g
0,5 L	445 g
0,2 L	180 g



- U heeft de mogelijkheid te frituren met 0,2 L tot 1 L, afhankelijk van uw gerecht (zie frituurtabel op pagina 32).

Gebruik het frituurmandje niet wanneer u minder dan 0,5 L olie/vet gebruikt.

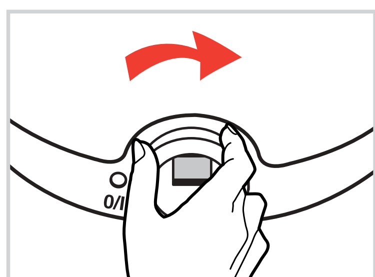
Voorverwarmen



- Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.
- Dient u het snoer eerst aan te sluiten op de friteuse zelf.

Zet nooit de friteuse aan zonder olie of vet.

Laat de friteuse nooit zonder toezicht aan staan. Laat het snoer niet naar beneden hangen.

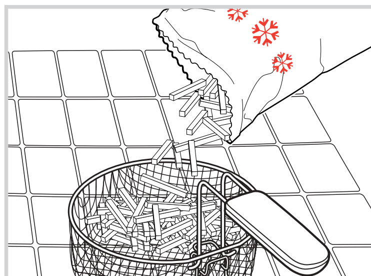


- Stel de thermostaat in op de juiste stand (zie eventueel de tabellen op blz. 32).
- De friteuse staat aan en het controlelampje brandt.

Plaats de friteuse :
-op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond
- niet in de buurt van water of hittebronnen,
- niet in het bereik van kinderen.

Het voedsel voorbereiden

Vullen van het frituurmandje



- Droog de etenswaren goed af. Zorg ervoor dat de te frituren producten zo droog mogelijk zijn (bij diepvriesproducten het ijs verwijderen).
- Vul het frituurmandje.
- Frituur diepvriesproducten altijd in kleinere porties.

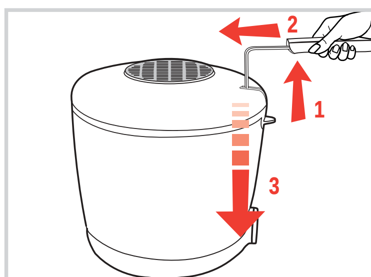


De te frituren producten moeten ongeveer van gelijke grootte en dikte zijn voor een gelijkmatig bakresultaat.

Schud het ijs van bevroren voedsel af boven de gootsteen (in een vergiet).

	Verse of diepvries frites
Maximale hoeveelheid	600 g
Hoeveelheid voor een optimaal resultaat	300 g

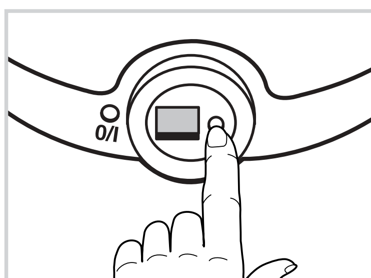
Het mandje in de olie laten zakken



- Wanneer de olie de ingestelde temperatuur heeft bereikt gaat het controlelampje uit.
- Open het deksel en plaats het mandje in de hoogste positie.
- Sluit het deksel.
- Laat het mandje langzaam zakken.

Instellen van de timer

(niet op alle modellen aanwezig)



- Druk de toets in om de tijd per minuut in te stellen.
- Laat de toets los als de gewenste tijd in het venster verschijnt, de frituurtijd gaat nu in.
- Vergist u zich of wilt u de ingestelde tijd wissen, houd de toets dan 2 seconden lang ingedrukt.
- De toets ook indrukken om het waarschuwingssignaal stop te zetten.

De timer geeft aan het einde van de ingestelde tijd een waarschuwings-signaal, maar beëindigt het frituren niet.

Het frituren

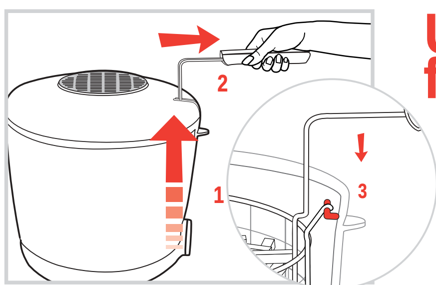
Volg het frituurproces



- Tijdens het frituren is het normaal dat het controlelampje af en toe aan en uit gaat.

Attentie: houd uw hand tijdens het frituren niet boven het anti-reukfilter. De stoom is erg heet. Haal het deksel tijdens gebruik niet van de frituurpan af.

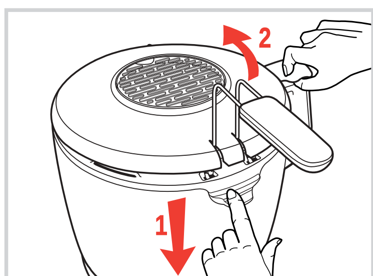
Uitnemen van het frituurmandje



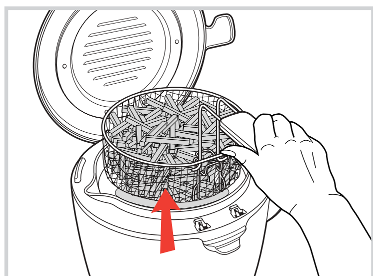
- Laat het frituurmandje op de hoogste postitie rusten, zodat de producten kunnen uitlekken.



Open voor een knapperig resultaat het deksel direct nadat de producten zijn uitgelekt.
Zorg ervoor dat wanneer u zout en/of peper over de producten strooit, dit niet in de olie/vat kan komen.



- Druk op de knop voor het openen van het deksel om de stoom te laten ontsnappen.
- Haal het deksel omhoog en gebruik hiervoor de handgreep van het deksel.



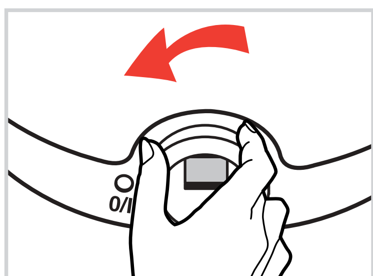
- Neem het mandje uit de friteuse.
- Sluit het deksel.
- U kunt nu het gerecht opdienen.

Voor een 2e frituurbeurt

- Controleer voor het frituren of het olie/vet niveau zich nog tussen 0,2 l en 1 l in bevindt.
- Wacht tot het controlelampje weer uit is gegaan voordat u het mandje laat zakken.

Meng nooit verschillende soorten olie en/of vet.

De friteuse uitzetten



- Na de laatste frituurbeurt, de aan/uit-schakelaar op stand 0/I zetten.
- De stekker uit het stopcontact halen.
- Gebruik uitsluitend de transporthandgreep om de friteuse te verplaatsen.
- Voor het filteren en afvoeren van het vet/olie, zie hoofdstuk Onderhoud.

De friteuse nooit verplaatsen als deze nog hete olie of heet vet bevat.

NL

Frituurtabellen

Frituurtijd

De in deze tabellen genoemde frituurtijden zijn slechts een richtlijn. Zij kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid en ieders persoonlijke smaak.

	(olie)	Aantal	Verse producten °C	Verse producten (tijd)	Diepvries producten °C	Diepvries producten (tijd)
Frites (Max. hoeveelheid)	1 l	600 g	190°C	11 - 13 min	190°C	12 - 14 min
Frites (Aanbevolen hoeveelheid voor een optimaal resultaat)	1 l	300 g	170°C	8 - 10 min	170°C	9 - 11 min
Frites	1 l	150 g	170°C	6 - 7 min	170°C	5 - 6 min
Gefrituurde stukken kip	1 l	350 g	180°C	14 - 15 min	190°c	15 - 16 min
Kipnuggets	0,5 l	6 - 7 p	170°C	4 - 5 min	190°C	4 - 5 min
Visnuggets	0,5 l	6 - 7 p	170°C	4 - 5 min	190°C	4 - 5 min
Bitterballen	0,5 l	8 - 10 p	-	-	180°C	5 - 6 min
Champignons	0,5 l	120 g	150°C	4 - 5 min	190°C	4 - 5 min
Visfilet	0,5 l	170 g	160°C	4 - 5 min	190°C	5 - 6 min
Groentebeignets	0,5 l	120 g	170°C	8 - 9 min	170°C	8 - 9 min
Tampoura	0,5 l	210 g	190°C	2 - 3 min	190°C	4 - 5 min
Beignets (appel, banaan....)	0,5 l	120 g	170°C	5 - 6 min	190°C	5 - 6 min
Frikadel	0,2 l	4 p	-	-	180°C	4 - 5 min
Uienringen	0,2 l	100 g	170°C	3 - 4 min	170°C	3 - 4 min
Inktvisringen	0,2 l	5 - 6 p	170°C	5 - 6 min	190°C	5 - 6 min
Garnalenbeignets	0,2 l	5 - 6 p	170°C	4 - 5 min	190°C	4 - 5 min
Kaasvingers	0,2 l	5 - 6 p	190°C	40 - 50 sec	-	-



Enkele tips:
- Frituur kleine porties frites op maximaal 170°C.
- Houd het voedsel tijdens het frituren goed in de gaten; eet alleen goudbruine frites en geen verbrande stukjes.
- Filter de olie/vet na elk gebruik om te voorkomen dat achtergebleven kruimels verbranden en vervang het regelmatig.
- Eet gevarieerd; dagelijks twee stuks fruit en groenten.
Voor een goed en snel resultaat raden wij u aan het mandje per frituurbeurt voor de helft te vullen met frites.
Indien u grote hoeveelheden of frites frituurt daalt de temperatuur van de olie/vet snel wanneer het frituurmandje in de olie/vet zakt. Tijdens het frituren komt de temperatuur nooit boven de 175°C uit ook al staat de thermostaat afgesteld op 190°C.

Enkele recepten



Bij het frituren kunt u eindeloos variëren. Voedsel kan naturel gefrituurd worden, met een paneerlaag of met beslag.

Kaassticks

 0,2 l  **20 tot 30 seconden**

Ingrediënten
250 g kaas (naar keuze)
2 eieren
10 cl melk
Bloem voor de buitenkant
500 g paneermeel met een 1/2 theelepel rozemarijn, basilicum, zout en peper

Bereiding
1 Klop de eieren op en roer ze door de bloem.
2 Snijd de kaas in reepjes waar u een rol van kunt maken. Rol ze daarna door de bloem en dompel ze in het eimengsel. Bedek te 'rolletje' met paneermeel.
3 Frituur de kaassticks op 190°C.

Tip
Voordat u de sticks met paneermeel bedekt kun u een plakje ham om de kaas rollen.

Tampoura

 0,5 l  **2 tot 3 minuten**

Ingrediënten
1 ei
40 cl koud water
250 g tarwebloem
Groenten : broccoli, bloemkool, paprika, ui, courgette, visfilet (elk soort) of garnalen.

Bereiding
1 Klop het ei, roer het door het koude water en roer daarna de tarwebloem erdoor. Dit beslag zal erg dun zijn. Doop de groenten en/of de vis in het beslag.
2 Leg ze daarna in de olie (190°C) terwijl het beslag nog koud is.

Tip
U kunt dit ook met andere soorten bloem maken. Dip de groenten en/of de vis in sojasaus met radijs en gember.

Appelbeignets

 0,5 l  **2 tot 3 minuten**

Ingrediënten
2 eieren
125 g suiker
1 theelepel bakpoeder
15 cl appelsap
1/2 theelepel kaneel
1/4 theelepel nootmuskaat
250 g bloem
3 à 4 appels

Bereiding
1 Klop de eieren op en voeg daar de suiker, appelsap, bakpoeder, kaneel en nootmuskaat aan toe.
2 Schil de appels, haal de klokhuizen eruit en snijd ze in 8 stukken (ringen). Doop de appelstukken in het beslag.
3 Frituur de beignets op 180°C.

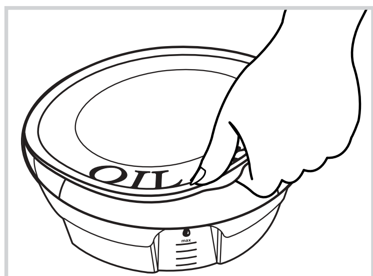
Tip
Bestrooi de beignets nadat ze uit de friteuse komen met poedersuiker en kaneel. U kunt ook andere vruchten gebruiken zoals peer, banaan enz.

Onderhoud

Filteren van het frituurvet

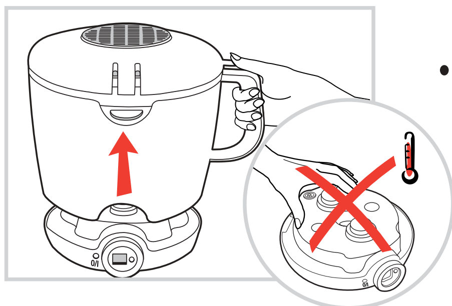
Voor optimale veiligheid voert de friteuse elk soort vet af (olie of vast vet) automatisch af.

Zorg ervoor dat de oliebox leeg is wanneer u de frituurpan erop plaatst.



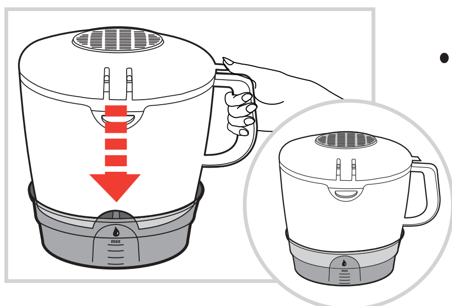
- Laat de olie na het frituren tenminste 2 uur afkoelen.
- Verwijder het deksel van de oliebox.

Indien u vast vet gebruikt, wacht dan niet totdat het gestold is voordat u de frituurpan op de oliebox plaatst.



- Haal de frituurpan van het elektronische gedeelte.

Houd uw hand nooit onder de frituurpan of op het elektronische gedeelte. Deze worden erg heet.



- Plaats de frituurpan op de oliebox. Zorg ervoor dat de pan goed wordt geplaatst. Het filteren van de olie duurt ongeveer 1 uur.

Het is belangrijk de olie na elk gebruik te filteren /af te voeren.
Frituurrestjes kunnen gaan verbranden, waardoor de kwaliteit van de olie/het vet snel achteruit gaat en wat op de lange duur zelfs tot brand kan leiden.

De oliebox opbergen

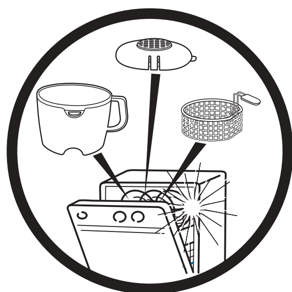


- Haal de frituurpan van de oliebox nadat u zeker weet dat de frituurpan leeg is. De olie is gefilterd en klaar voor het volgende gebruik.
- Plaats het deksel op de oliebox.



- Houd de oliebox met beide handen vast.
- Berg de oliebox op een droge en donkere plaats op.

Onderhoud



Maak de friteuse schoon

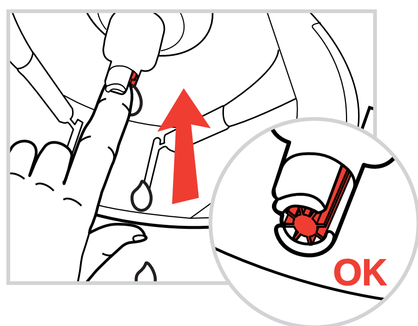
SNACK OLEOCLEAN, als nieuw na elke wasbeurt.
De friteuse is eenvoudig schoon te maken.

Gebruik geen agressieve of schurende middelen.



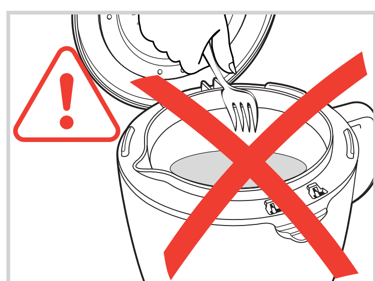
- U kunt alle onderdelen in de vaatwasmachine schoon maken met uitzondering van het elektronische gedeelte.
  U kunt de onderdelen ook schoonmaken met een spons met wat afwasmiddel.
- Voor optimale geurfiltratie, raden wij u aan het anti-reukfilter uit het deksel te nemen en schoon te maken.

Doe het elektronische gedeelte en het snoer nooit in de vaatwasmachine en dompel het nooit onder water.



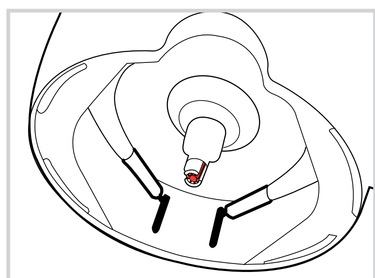
- Nadat u de friteuse heeft schoongemaakt kunt u voor het verwijderen van het laatste restje water op de rode pin onderop de binnenpan drukken.
- Maak het elektronische gedeelte schoon met een vochtige doek. Er kunnen namelijk druppels olie op dit gedeelte zitten.

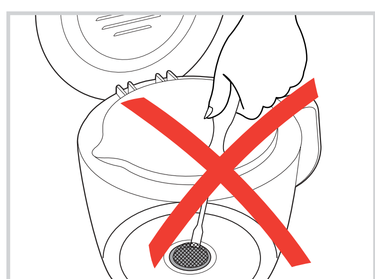
Zorg ervoor dat voordat u de binnenpan vult de rode pin in de juiste positie is geplaatst.



- De friteuse is uitgevoerd met een binnenpan met anti-aanbaklaag :
  Het is normaal dat de anti-aanbaklaag als gevolg van langdurig of intensief gebruik bruin verkleurt en/of krasjes gaat vertonen. Dit heeft geen gevolgen voor uw gezondheid.
  Wij garanderen dat de anti-aanbaklaag is vervaardigd OVEREENKOMSTIG DE NORMEN geldend voor materialen die in contact komen met voedingswaren.

Voor een optimale levensduur van de anti-aanbaklaag geen metalen voorwerpen in de binnenpan gebruiken.





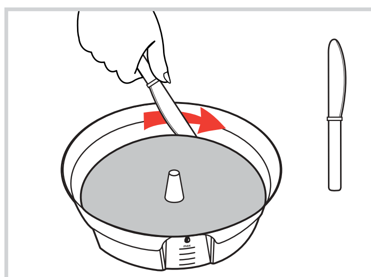
- Vermijd vallen en stoten van de frituurpan.
- Zorg ervoor dat de aansluitpunten onder de frituurpan niet vervormen.
- Probeer niet het oliefilter in de binnenpan los te maken, dit is namelijk niet uitneembaar.

Onderhoud

De olie/vet weer gebruiken



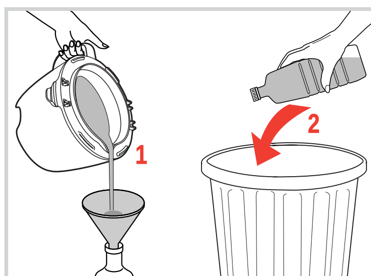
Wanneer u olie gebruikt :
- Haal het deksel van de oliebox en giet de olie in de frituurpan.



Wanneer u vast vet gebruikt :
- Haal het deksel van de oliebox.
- Snijd het vet los van de rand met een mes met een botte punt.
- Snijd het vet in blokjes en laat het in de friteuse smelten op 150°C (nooit in het frituurmandje).

U kunt de oliebox niet in de magnetron gebruiken.

Vervangen van het frituurvet

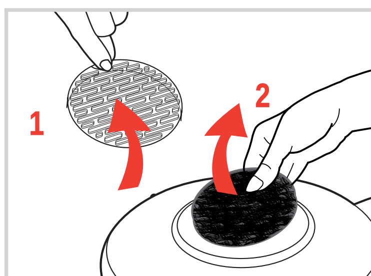


- Spoel gebruikte olie of vet nooit door de gootsteen. Laat het afkoelen en gooi het weg (bijv. in een melkpak) met het normale huisvuil.

Vervang de olie of het vet na 10 tot 12 frituurbeurten.

Met “schoon” frituurvet smaken gefrituurde producten beter en nemen ze minder vet op.

Vervangen van het anti-reukfilter



(réf XA 500010 / XA 500011)

- Verwijder het stoomrooster.
- Haal het anti-reukfilter eruit.
- Vervang het anti-reukfilter.
- Zet het stoomrooster weer op zijn plaats.

Het anti-reukfilter is afwasbaar om de werking zo optimaal te houden.

Vervang het anti-reukfilter na 80 frituurbeurten.

Advies in geval van problemen

NL

Problemen en mogelijke oorzaken	Oplossingen
De friteuse doet het niet	
• Het snoer is niet aangesloten op het elektronische gedeelte.	• Voordat u de stekker in het stopcontact steekt dient u eerst het snoer aan te sluiten op het elektronische gedeelte.
• De stekker zit niet in het stopcontact of de thermostaat staat op uit O/I.	• Steek de stekker in het stopcontact of zet de thermostaat op de gewenste temperatuur.
• De automatische beveiliging is geactiveerd.	• Zet de thermostaat eerst op uit, daarna op de gewenste temperatuur.
• De frituurpan is niet juist geplaatst op het elektronische gedeelte.	• Controleer of er zich geen materialen bevinden tussen het elektronische gedeelte en de frituurpan.
Onaangename lucht tijdens het frituren	
• Het filter is beschadigd.	• Vervang het filter (na 80 frituurbeurten maximaal).
• Het frituurvet is aan vervanging toe.	• Vervang alle olie/al het vet (na 10 tot 12 frituurbeurten maximaal).
• De olie/het vet olie is niet geschikt om te frituren.	• Vervang het vet of de olie door plantaardig frituurvet of olie van een goede kwaliteit.
Er ontsnapt veel stoom langs de rand van het deksel	
• Het deksel is niet goed dicht.	• Controleer of het deksel wel helemaal gesloten is.
Het vet of de olie bruist over	
• Het maximum (1 l) vulniveau van het vet is overschreden.	• Controleer of dit het geval is en verwijder zoveel vet, dat het niveau niet boven het maxi-streepje komt.
• Het frituurmandje is overladen met voedsel of vervormd.	• Controleer of het mandje niet te vol zit. Vervang het frituurmandje.
• Er zijn verschillende soorten olie en/of vet gebruikt.	• Maak de binnenpan leeg en schoon. Vul hem met één soort frituurvet.
• De olie borrelt bijna over.	• Schud ijs beter af of dep verse producten goed droog. Laat het mandje langzamer zakken.
Producten worden niet bruin en blijven slap	
• Ze zijn te groot of te dik en bevatten teveel water.	• Verleng de frituurtijd en wacht tot het resultaat beter is.
• Er wordt een te grote hoeveelheid gefrituurd en het vet is niet meer op de juiste temperatuur.	• Frituur kleinere porties tegelijk (geldt vooral voor diepvriesproducten).
• De temperatuur van het frituurvet is te laag: de thermostaat staat op een te lage stand.	• Stel de thermostaat in op een hogere stand.
De friteuse voert de olie/vet niet af	
• De olie is nog te heet.	• Wacht totdat de olie is afgekoeld (2 uur).
• De frituurpan is niet goed geplaatst op de oliebox.	• Plaats de frituurpan opnieuw in de juiste positie op de oliebox.
• Het filter in de binnenpan is verstopt.	• Giet de olie/vet in een bak en maak het filter schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-metalen sponsje of afwasborstel. Druk op het rode pin onderop de binnenpan om de restjes en het achtergebleven water te verwijderen.
De frituurpan komt tegen de olie in de oliebox aan (teveel olie in de oliebox)	
• De maximale hoeveelheid (1 L) die staat aangegeven in de binnenpan is overschreden.	• Houd de maximale hoeveelheid olie die staat aangegeven aan (1 L). Maak de friteuse voor elk gebruik schoon.
• Er zat nog wat olie in de oliebox.	• Zorg ervoor dat de oliebox leeg is voordat u de oliebox gebruikt voor het afvoeren van olie/vet.
De olie lekt	
• De oliebox is lek.	• Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice voor advies.
Overige problemen	
• De timer doet het niet (niet op alle modellen aanwezig) : De batterij is leeg.	• Laat de batterij vervangen bij een Servicedienst of Technische dienst van de fabrikant.
• Het controlelampje (niet op alle modellen aanwezig) gaat niet aan.	• Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice.
Mocht het probleem hiermee niet opgelost zijn, neem dan contact op met de consumentenservice van de dichtstbijzijnde servicedienst.	

! Reparaties mogen uitsluitend uitgevoerd worden door de technische dienst van de fabrikant met gebruikmaking van originele onderdelen.

Gerätebeschreibung

1. Filterabdeckung
2. Carbonfilter-Matte
3. Deckel
4. Deckel-Öffnungsgriff
5. Frittierkorb
6. Korbgriff
7. Frittierkorb in „High-Position”
8. Antihaftbeschichteter Frittierbehälter
9. Füllstandsmarke im Frittierbehälter: 0.2 L / 0.5 L / 1 L
10. Metall-Ölfilter (nicht herausnehmbar)
11. Metall-Ölfilter
12. Deckelöffnung
13. Kontrollleuchte
14. Elektrische Basis/Zentralkontakt
15. Thermostat
16. Timer (je nach Modell)
17. Abnehmbares Stromkabel

Öl-Aufbewahrungsbehälter

18. Deckel
19. Behälter
20. Abflussöffnung
21. Griffmulden

Automatische Filteration und Aufbewahrung des Öls/Fettes

SNACK OLEOCLEAN ist mit einem exklusiven, patentierten System zur automatischen Ölfiltration für alle handelsüblichen Fette und Öle ausgerüstet.

- Das Ölablassen funktioniert rundum automatisch und sicher.
- Das automatische patentierte Öl-Filterungs-System sorgt dafür, dass Ihr Öl/Fett sauber bleibt und sich länger hält. So frittieren Sie gesünder.
- Im Öl-Aufbewahrungsbehälter kann das Öl oder Fett bis zum nächsten Gebrauch geschmacksneutral aufbewahrt werden.

Superleichte Reinigung

SNACK OLEOCLEAN ist leicht zu bedienen und leicht zerlegbar.

- Alle Teile (mit Ausnahme der elektrischen Basis und des Kabels) sind spülmaschinenfest.
- Sauber wie neu nach jedem Gebrauch.

Multi-Frittierfunktion

SNACK OLEOCLEAN ist ideal für die Zubereitung zahlreicher Gerichte. Wählen Sie für jedes Gericht die passende Öl-Menge.

- Sie können das Gerät mit einem Öl-Stand zwischen 0,2 L und 0,5 L als Bratpfanne nutzen oder mit einem Öl-Stand zwischen 0,5 L und 1 L als Fritteuse.

Hinweise zum Umweltschutz

- Ihr Gerät wurde auf eine lange Haltbarkeit hin konzipiert. Sollten Sie ihre Fritteuse dennoch ersetzen wollen, denken Sie daran, etwas zum Umweltschutz beizutragen.
- Bevor Sie Ihre Fritteuse entsorgen, entfernen Sie bitte die Batterie des Timers (je nach Modell) oder beauftragen Sie eines unserer Vertrags-Service-Center damit.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und befolgen Sie diese.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät entspricht den geltenden Sicherheitsbestimmungen sowie den folgenden EU- Richtlinien:
  - 89/336/EWG abgeändert durch 93/68/EWG
  - 73/23/EWG abgeändert durch 93/68/EWG
- Beim Betrieb dieses Elektrogerätes entstehen hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können. Trotz des hohen Thermoschutzes der Fritteuse: Berühren Sie nach dem Öffnen des Deckels keine sichtbaren Metallteile.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Der Korbgriff kann sich bei längerem Gebrauch erhitzen.
- Die Fritteuse darf nicht in Reichweite von Kindern verwendet oder aufbewahrt werden.
- Stecken Sie keine Gegenstände zwischen den Frittierbehälter und den Boden des Gerätes.
- Schließen Sie das Gerät immer an eine geerdete Steckdose an.
- Verwenden Sie keine Verlängerungsschnur. Sollten Sie auf Ihre eigene Verantwortung doch eine benutzen, so muss sie sich in einwandfreiem Zustand befinden und darf nur an eine geerdete Steckdose, die der Leistungsfähigkeit Ihres Gerätes entspricht, angeschlossen werden.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf Ihrem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt (nur Wechselstrom).
- Wenn das Gerät in einem anderen Land als in dem, in welchem es gekauft wurde, benutzt wird, lassen Sie es bei einem Vertrags-Kundendienstzentrum freigeben.
- Das Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen, wenn:
  - das Stromkabel beschädigt ist.
  - das Gerät heruntergefallen ist.
  - das Gerät sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist.

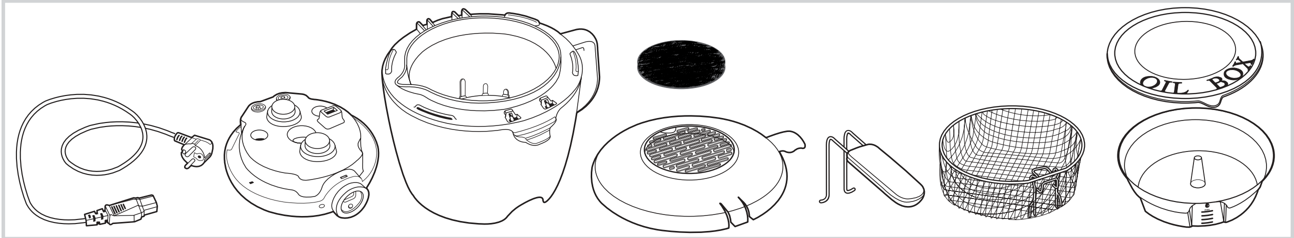
  Um jegliche Gefahr zu vermeiden, wenden Sie sich in diesem Fall an das nächstgelegene Vertrags-Kundendienstzentrum, um das Gerät reparieren zu lassen, da hierfür Spezialwerkzeug erforderlich ist. Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall selbst auseinander, da sonst die Garantieansprüche verfallen.
- Sollte das Anschlusskabel beschädigt sein, darf es aus Sicherheitsgründen nur vom Hersteller, Kundendienst oder von entsprechend qualifiziertem Personal ausgewechselt werden.
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall, die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie den Gerätedeckel und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe leicht entflammbarer Materialien (Stores, Vorhänge, …) oder anderer Wärmequellen (Gasherd, Heizplatten, …).
- Ziehen Sie den Netzstecker:
  - sofort nach dem Gebrauch,
  - vor jedem Standortwechsel,
  - vor Maßnahmen zur Instandhaltung und Reinigung
- Tauchen Sie den Geräteboden und das Stromkabel nie ins Wasser!
- Platzieren Sie die in Betrieb befindliche Fritteuse nicht um.
- Nehmen Sie den Frittierbehälter nicht vom Geräteboden ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Führen Sie vor dem Anschluss der Fritteuse an das Stromnetz die Steckverbindung in die Rückseite der elektrischen Basis ein.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den privaten Gebrauch entwickelt. Bei gewerblicher, zweckentfremdeter oder der Gebrauchsanweisung zuwiderhandelnder Benutzung übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantie erlischt.

D

Vor dem ersten Gebrauch

Auspacken

- Nehmen Sie die Fritteuse und ihr Zubehör aus dem Karton und entfernen Sie alle Aufkleber.

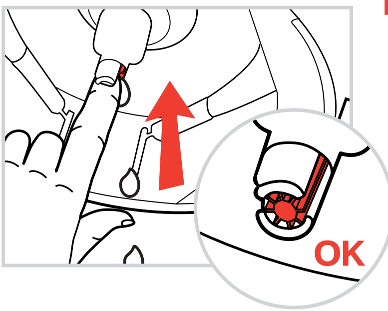




Auseinandernehmen

- Öffnen Sie den Deckel durch Druck auf die Deckelöffnung und heben Sie ihn dann an seinem Griff an.
- Nehmen Sie den Deckel ab.
- Nehmen Sie den Korb heraus.

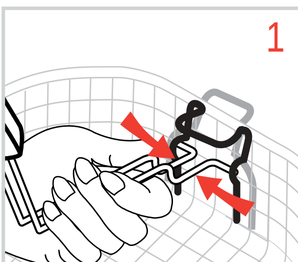
Tauchen Sie die elektrische Basis und das Stromkabel nie ins Wasser.

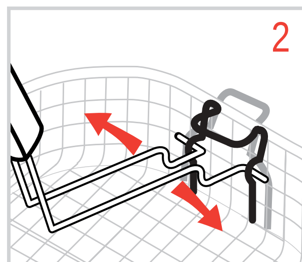


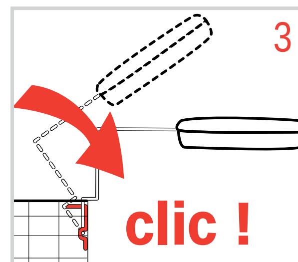
Reinigung

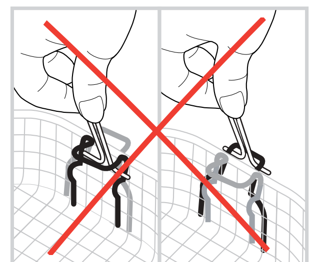
- Reinigen Sie alle Teile (mit Ausnahme der elektrischen Basis und des Stromkabels). Der Öl-Aufbewahrungs-behälter, der Frittierbehälter, der Deckel, der Frittierkorb und der Griff sind spülmaschinenfest. Sie können sie jedoch auch mit einem Schwamm und Spülmittel reinigen.
- Trocknen Sie die gereinigten Teile ab.
- Befestigen Sie den Griff am Korb.

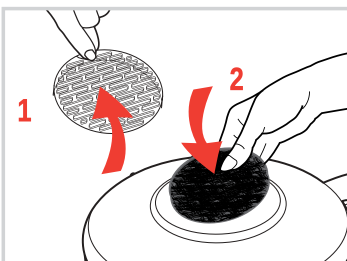
Drücken Sie nach der Reinigung auf den roten Knopf unter der Fritteuse, um das Wasser aus dem Behälter abzulassen.



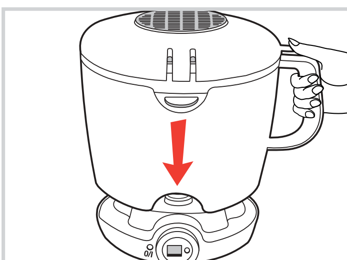








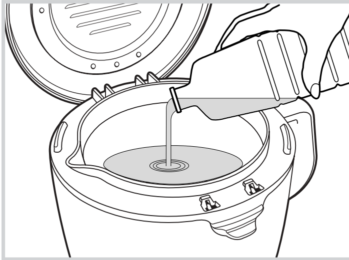
- Setzen Sie den Deckel wieder ein.
- Nehmen Sie die Filterabdeckung ab
- Legen Sie den Filter ein
- Schließen Sie wieder die Filterabdeckung



- Stellen Sie den Frittierbehälter auf die elektrische Basis.

Vorbereitung

Empfehlungen rund ums Öl



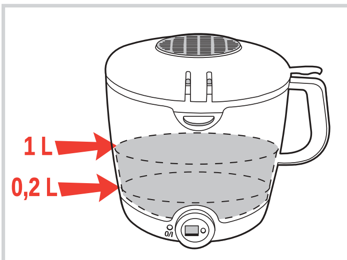
- Füllen Sie den Frittierbehälter mit Öl oder Fett.
- Verwenden Sie nur zum Frittieren geeignete Speiseöle.
- Falls Sie feste Fette benutzen:
- Schneiden Sie das Fett in kleine Stücke und schmelzen Sie es bei 150°C.
- Befolgen Sie die Zubereitungs-Empfehlungen des Herstellers.

Öl-Fassungsvermögen	Festes Fett
1 L	890 g
0,5 L	445 g
0,2 L	180 g

Verwenden Sie keine Mischungen aus verschiedenen Öl- bzw. Fettsorten.

Der Frittierbehälter darf nicht über die 1L-Anzeige hinaus befüllt werden. Benutzen Sie nie weniger als 0.2 L.

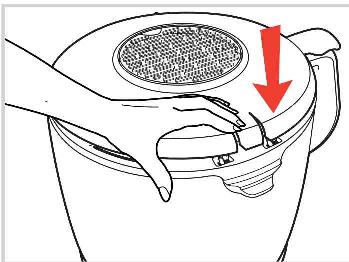
Überprüfen Sie die Öleinfüllhöhe vor jedem Frittiervorgang und füllen Sie sie gegebenenfalls auf.



- In dieser Fritteuse kann je nach Frittiergut mit 0,2 - 1 Liter Fett/Öl frittiert werden (siehe Garzeiten-Tabellen Seite 44).

Bei Öl/Fettmengen unter 0,5 L darf der Korb nicht verwendet werden.

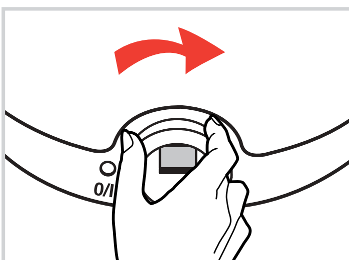
Vorheizen



- Schließen Sie den Deckel.
- Führen Sie vor dem Anschluss der Fritteuse an das Stromnetz die Steckverbindung in die Rückseite der elektrischen Basis ein.

Die Fritteuse darf auf keinen Fall ohne Öl/Fett in Betrieb gesetzt werden.

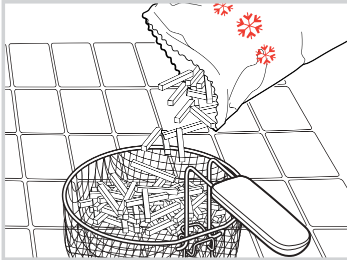
Lassen Sie die Fritteuse nicht unbeaufsichtigt. Lassen Sie das Kabel nicht lose herunterhängen.



- Stellen Sie das Thermostat ein (siehe Garzeiten-Tabellen Seite 44).
- Die Kontrolllampe leuchtet auf.

Stellen Sie die Fritteuse
- auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Unterlage,
- in sicherer Entfernung von Wasserspritzern oder anderen Wärmequellen auf. Sie darf nicht in Reichweite von Kindern gelangen.

Vorbereitung



Vorbereitung des Frittiergutes

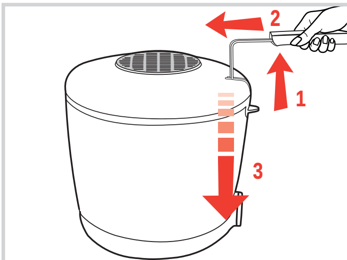
- Befreien Sie das Gargut von überschüssiger Flüssigkeit (Wasser und Eis).
- Befüllen Sie den Korb
- Bei tiefgefrorenem Frittiergut muss die Frittiermenge verringert werden.



Schneiden Sie die Nahrungsmittel in gleich große Stücke, damit sie gleichmäßig gar werden.
Vermeiden Sie zu dicke Stücke.

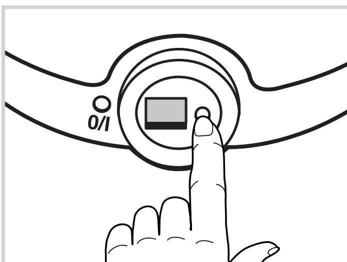
	Frische oder gefrorene Pommes Frites
Höchstfüllmenge	600 g
Empfohlene Füllmenge	300 g

Entfernen Sie vor dem Frittieren überschüssiges Eis von dem Gefriergut, indem Sie dieses in einem Korb über dem Waschbecken schütteln.



Absenken des Frittierkorbes

- Wenn das Öl die richtige Temperatur erreicht hat, geht das Kontrolllampe aus.
- Öffnen Sie den Deckel und bringen Sie den Korb in die „High-Position".
- Schließen Sie den Deckel.
- Senken Sie den Korb langsam ab.



Stellen Sie den Timer ein
(je nach Modell)

- Drücken Sie den Timerknopf, um die Zeit minutenweise einzustellen.
- Lassen Sie den Timerknopf wieder los. Die eingestellte Zeit wird in Minuten angezeigt und beginnt zu laufen.
- Sollten Sie sich geirrt haben oder die gewählte Zeit löschen wollen, drücken Sie den Timerknopf 2 Sekunden lang.
- Der Signalton wird mit einem Druck auf den Timerknopf ausgeschaltet.

Der Timer schaltet die Friteuse nicht ab.

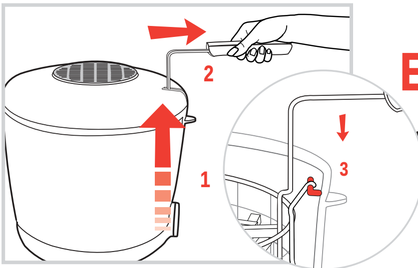
Frittierzeiten

Beim Frittieren



- Während des Frittiervorganges kann die Temperaturleuchte öfter aufleuchten und wieder erlöschen.

Achtung: Halten Sie Ihre Hände nicht über den Filter. Der Dampf ist sehr heiß.

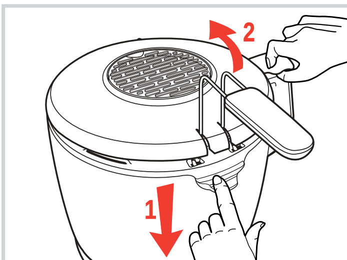


Entnahme des Frittiergutes

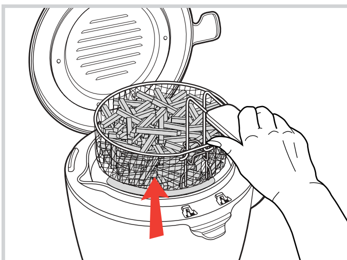
- Holen Sie den Frittierkorb nach oben und hängen Sie ihn in der „High-Position” ein.



Das Frittier-Ergebnis ist besonders knusprig, wenn Sie den Deckel sofort nach dem Anheben des Fritierkorbes öffnen.
Würzen Sie das Frittiergut erst nach der Entnahme aus der Fritteuse mit Salz und Pfeffer, um das Öl nicht zu verunreinigen.



- Öffnen Sie den Deckel durch Drücken auf den Öffnungs-Knopf und lassen Sie den Dampf entweichen.
- Heben Sie den Deckel an seinem Griff an.



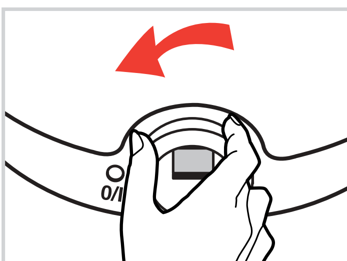
- Nehmen Sie den Frittierkorb heraus.
- Schließen Sie den Deckel wieder.
- Servieren Sie.

Für einen zweiten Frittiervorgang

- Füllen Sie den Ölspiegel gegebenenfalls mit derselben Ölsorte auf.
- Warten Sie das Erlöschen der Kontrolllampe ab, bevor Sie die nächste Portion Frittiergut ins Öl geben.

Verwenden Sie keine Mischungen aus verschiedenen Ölsorten.

Abschalten des Gerätes



- Stellen Sie nach Beenden des letzten Frittiervorganges den Ein-/Ausschalter auf 0/I.
- Ziehen Sie das Stromkabel des Gerätes.
- Halten Sie die Friteuse zum Transport an den Griffmulden fest.
- Zum Filtern und Ablassen des Fettes siehe Kapitel Instandhaltung.

Transportieren Sie die Friteuse auf keinen Fall, solange das Fett noch heiß ist.

Frittierzeiten

Frittiertabelle

Bei den angegebenen Frittierzeiten und Ölmengen handelt es sich lediglich um Richtwerte. Sie können je nach Menge, Größe der Stücke und eigenen Geschmack variiert werden.

		Menge	Frisch		Tiefgefroren	
			°C		°C	
Pommes Frites (Höchstmenge)	1 l	600 g	190°C	11 - 13 min	190°C	12 - 14 min
Pommes Frites (Empfohlene Füllmenge)	1 l	300 g	170°C	8 - 10 min	170°C	9 - 11 min
Pommes Frites	1 l	150 g	170°C	6 - 7 min	170°C	5 - 6 min
Hähnchenschenkel	1 l	350 g	180°C	14 - 15 min	190°C	15 - 16 min
Nuggets	0,5 l	6 - 7 St	170°C	4 - 5 min	190°C	4 - 5 min
Fischstäbchen	0,5 l	6 - 7 St	170°C	4 - 5 min	190°C	4 - 5 min
Gebackener Camembert	0,5 l	150 g	190°C	1 min	-	-
Gebackene Pilze	0,5 l	120 g	150°C	4 - 5 min	190°C	4 - 5 min
Panierte Fischfilets	0,5 l	170 g	160°C	4 - 5 min	190°C	5 - 6 min
Frittierte Gemüsebällchen	0,5 l	120 g	170°C	8 - 9 min	190°C	8 - 9 min
Kartoffelkroketten	0,5 l	4 - 5 St	190°C	8 - 9 min	190°C	5 - 6 min
Gebackene Früchte (Äpfel,...)	0,5 l	120 g	170°C	5 - 6 min	190°C	5 - 6 min
Wienerschnitzel	0,5 l	250 g	170°C	4 - 5 min	190°C	5 - 6 min
Berliner	0,5 l	120 g	170°C	5 - 6 min	-	-
Zwiebelringe	0,2 l	100 g	170°C	3 - 4 min	190°C	3 - 4 min
Frittierte Calamari	0,2 l	5 - 6 St	170°C	5 - 6 min	190°C	5 - 6 min
Frittierte Garnelen	0,2 l	5 - 6 St	170°C	4 - 5 min	190°C	4 - 5 min
Mozzarella-Sticks	0,2 l	5 - 6 St	190°C	40 - 50 sec	-	-



Wir empfehlen:
- die Gartemperatur auf 170°C zu begrenzen, insbesondere für Kartoffeln,
- zur Zubereitung von Pommes Frites den Korbeinsatz zu verwenden,
- den Garvorgang zu überwachen: Lebensmittel, die zu stark frittiert oder verbrannt sind, dürfen nicht verzehrt werden. Das Gargut sollte eine leicht goldbraune Färbung aufweisen.
- das Frittieröl nach jeder Benutzung zu filtern, damit die Krümel nicht verbrennen, und es in regelmäßigen Abständen zu erneuern,
- eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung, die täglich mindestens 5 Frucht- und Obstsorten enthält, zu sich zu nehmen,
- Kartoffeln bei Temperaturen unter 8°C aufzubewahren.
Beim Einbringen des gefüllten Korbeinsatzes kühlt das Frittieröl sehr schnell ab. Während des Garvorgangs übersteigt die Temperatur des Frittieröls nie 175°C, selbst wenn der Thermostat auf 190°C (= stabilisierte Temperatur vor dem Einbringen des Korbes) gestellt ist.

Einige Rezepte



Frittieren ist eine vielseitige Zubereitungsart. Das Frittiergut kann natur, paniert oder im Teigmantel zubereitet werden.

Mozzarella-Sticks

 0,2 L  20 - 30 Sekunden

Zutaten
250 g Mozzarella
2 Eier
Mehl für den Teigmantel
500 g Paniermehl mit je
1/2 Teelöffel Rosmarin,
Basilikum, Salz und
Pfeffer.

Zubereitung
1 Schlagen Sie die Eier schaumig.
2 Schneiden Sie den Mozzarella in Streifen. Wälzen Sie die Streifen erst in Mehl und dann im Ei. Anschließend im Paniermehl.
3 Frittieren Sie sie bei 170°C.

Tipp
Die Mozzarellastreifen können auch mit Proscuitto-Schinken umwickelt werden.

In Teig ausgebackene Äpfel

 0,5 L  2 - 3 minuten

Zutaten
2 Eier
125 g Zucker
1 Teelöffel Backpulver
15 cl Apfelsaft
1/2 Teelöffel Zimt
1/4 Teelöffel Suppennuss
oder Muskatnuss
250g Mehl
3-4 Äpfel

Zubereitung
1 Schlagen Sie die Eier schaumig und fügen Sie Zucker, Apfelsaft, Gewürze und zuletzt das Mehl bei.
2 Schälen Sie die Äpfel, entkernen und schneiden Sie sie in jeweils acht Stücke. Tauchen Sie die Apfelstücke in den Teig.
3 Geben Sie sie nacheinander in die auf 170°C vorgeheizte Fritteuse.

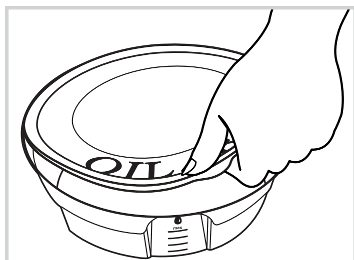
Tipp
Bestreuen Sie die frisch frittierten Apfelstücke mit einer Mischung aus Zimt und Zucker. Für Erwachsene kann ein Schuss Schnaps beigegeben werden. Diese Art der Zubereitung ist auch für andere Obstsorten (Birnen, Bananen,…) geeignet.

D

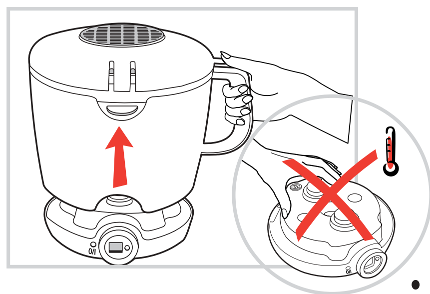
Instandhaltung

Filtern des Frittierfettes

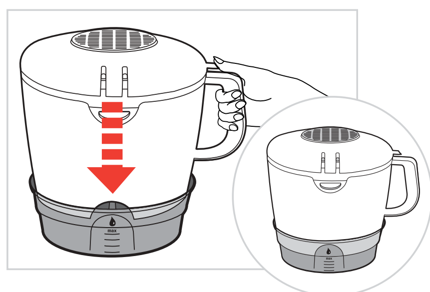
Zu Ihrer Sicherheit lässt das Gerät alle Arten von Fett (Öl und Festfett) automatisch ab.



- Nach Beendigung des Frittiervorganges muss das Öl ca. 2 Stunden lang abkühlen.
- Nehmen Sie den Deckel des Ölbehälters ab.



- Nehmen Sie den Frittierbehälter von der elektrischen Basis ab.



- Stellen Sie den Frittierbehälter auf den Ölbehälter und versichern Sie sich, dass er richtig auf der Abflussöffnung sitzt. Der Filtervorgang kann bis zu einer Stunde dauern.

Überprüfen Sie vor dem Ablassen des Öls aus der Friteuse, dass der Ölbehälter leer ist.

Bei Verwendung von festem Fett: Stellen Sie Sie die Fritteuse auf den Ölbehälter, bevor sich das Fett verfestigt hat.

Halten Sie Ihre Hand nicht unter die Friteuse oder auf die Basis, da sie immer noch sehr heiß sind.

Das Öl sollte nach jeder Benutzung abgelassen und gefiltert werden.

Die Essens-stückchen, die sich beim Frittieren lösen, können verbrennen und verderben das Frittierfett schneller. Auf längere Sicht besteht Brandgefahr.

Aufbewahrung des Ölbehälters

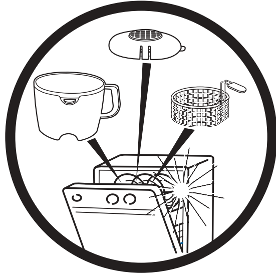


- Überzeugen Sie sich, dass der Frittierbehälter leer ist und nehmen Sie ihn vom Ölbehälter ab.
  Das Öl ist nun gefiltert und kann erneut verwendet werden.
- Setzen Sie den Deckel auf den Ölbehälter.



- Tragen Sie den Behälter mit beiden Händen.
- Der Behälter sollte im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Instandhaltung



Reinigung der Fritteuse

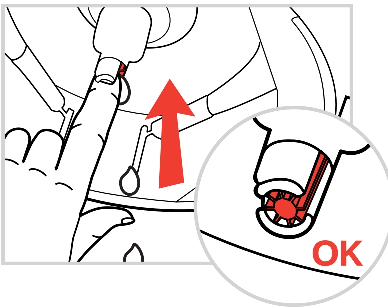
SNACK OLEOCLEAN – sauber wie neu nach jedem Gebrauch
Die Fritteuse kann dank ihres exklusiven Systems ganz leicht vollständig gereinigt werden

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Putzmittel.



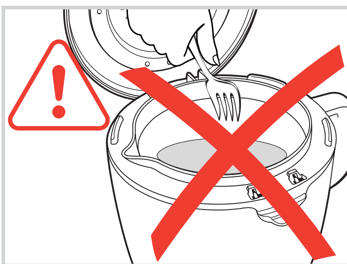
- Alle Elemente mit Ausnahme der elektrischen Basis und dem Stromkabel sind spülmaschinenfest.
  Sie können ebenso mit einem Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Für eine effiziente Geruchsfiltration empfehlen wir Ihnen, den Filter vom Deckel zu entfernen und auszuwaschen.

Die elektrische Basis und das Stromkabel dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt oder in Wasser getaucht werden.



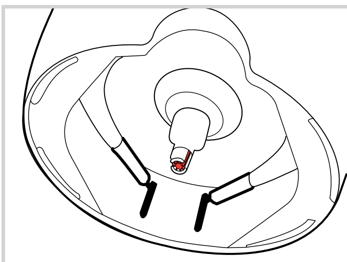
- Drücken Sie nach der Reinigung auf den roten Knopf unter der Friteuse, um das noch im Behälter befindliche Wasser abzulassen.
- Die elektrische Basis sollte regelmäßig mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Manchmal entstehen Fettflecken in der Mitte der elektrischen Basis.

Bevor Sie die Fritteuse mit Öl füllen, versichern Sie sich, dass der rote Knopf unter der Fritteuse in der richtigen Position ist.

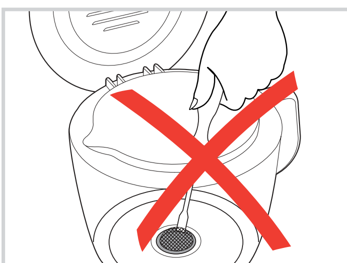


- Die Fritteuse ist mit einem antihaftbeschichteten Frittierbehälter ausgestattet:
  Nach längerer Benutzungszeit eventuell auftretende bräunliche Verfärbungen und Streifen sind kein Grund zur Besorgnis.
- Wir garantieren, dass die Antihaftbeschichtung den gesetzlichen Vorschriften im Hinblick auf Werkstoffe, die mit Lebensmitteln in Kontakt stehen, entsprechen.

Benutzen Sie zur Schonung der Antihaftbeschich-tung keine Küchenutensilien aus Metall.



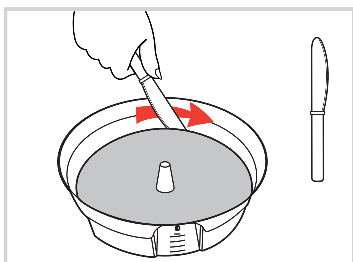
- Vermeiden Sie es, die Schüssel durch Stöße oder Herunterfallen zu deformieren.
- Verbiegen Sie die Kontaktenden unter der Schüssel nicht.
- Versuchen Sie nicht den Metall-Ölfilter (nicht herausnehmbar) herauszunehmen.



Instandhaltung

Erneute Verwendung des Fetts/Öls



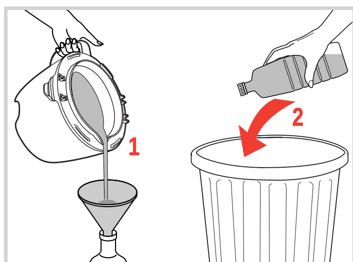


Gehen Sie vorsichtig mit dem Behälter um
Für Öl:
- Nehmen Sie den Deckel vom Ölbehälter ab und gießen Sie das Öl in den Frittierbehälter.

Für festes Fett:
- Nehmen Sie den Deckel vom Ölbehälter ab.
- Lockern Sie das Fett mit einem stumpfen Messer.
- Schneiden Sie das Fett in Stücke und schmelzen Sie es in der auf 150°C vorgeheizten Friteuse (zum Verflüssigen nicht in den Frittierkorb geben).

Geben Sie den Ölbehälter niemals in den Mikrowellen-Ofen

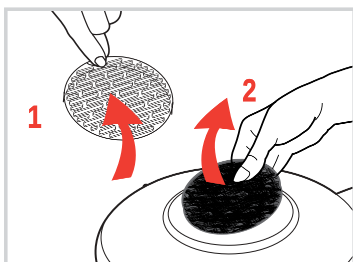
Erneuern des Frittierfettes



- Schütten Sie das gebrauchte Frittierfett nicht in das Spülbecken. Lassen Sie es auskühlen und entsorgen Sie es mit dem Hausmüll.

Erneuern Sie das Frittierfett nach maximal 10-12 Frittiervorgängen. „Sauberes" Frittierfett garantiert die Geschmacksqualität und die Leichtigkeit der Speisen und verhindert das Überkochen der Fritteuse.

Auswechseln der Antigeruchs-Filter



- Nehmen Sie die Filterabdeckung ab.
- Nehmen Sie den Carbonfilter heraus.
- Wechseln Sie den Filter.
- Setzen Sie die Filterabdeckung auf.

Der Filter kann gereinigt werden, sollte jedoch zur Bewahrung seiner Wirksamkeit nach maximal 80 Frittiervorgängen ausgewechselt werden.

Praktische Ratschläge im Fall von Problemen

D

Probleme und mögliche Ursachen	Lösungen
Ihre Friteuse heizt sich nicht auf	
• Das Stromkabel steckt nicht in der elektrischen Basis.	• Führen Sie vor dem Anschluss der Fritteuse an das Stromnetz die Steckverbindung in die Rückseite der elektrischen Basis ein.
• Das Gerät ist nicht angeschlossen oder der Temperatur-Regler steht auf Aus	• Stecken Sie das Gerät an oder stellen Sie den Temperatur-Regler auf die gewünschte Temperatur ein.
• Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.	• Temperatur-Regler erst auf "0" und dann wieder auf die gewünschte Temperatur.
• Der Frittierbehälter steht nicht richtig auf der elektrischen Basis.	• Überzeugen Sie sich, dass sich keine Fremdobjekte zwischen der Basis und der Frittierbehälter befinden.
Auftreten von unangenehmen Gerüchen	
• Der Filter muss ausgewechselt werden.	• Wechseln Sie den Filter (nach maximal 80 Frittiervorgängen).
• Das Frittierfett ist nicht mehr einwandfrei.	• Erneuern Sie das Frittierfett nach maximal 10 bis 12 Frittiervorgängen,wenn nötig öfter.
• Das Öl bzw. Fett ist zum Frittieren nicht geeignet.	• Verwenden Sie hochwertiges Pflanzenöl (siehe Seite 41).
Rund um den Deckel tritt eine große Menge Dampf aus	
• Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	• Vergewissern Sie sich, dass der Deckel richtig verriegelt/geschlossen ist.
Das Frittierfett läuft über	
• Die Einfüllobergrenze (1 l) des Frittierbehälters wurde überschritten.	• Überprüfen Sie die Ölmenge (1 L) und beseitigen Sie den Überschuss.
• Der Frittierkorb ist zu voll oder nicht richtig eingelegt.	• Überprüfen Sie, ob der Frittierkorb nicht zu voll ist.
• Es wurde eine Mischung aus verschiedenen Öl- und Fettsorten verwendet.	• Leeren und reinigen Sie den Frittierbehälter. Füllen Sie den Frittierbehälter mit einer einzigen Ölsorte.
• Das Öl sprudelt zu stark.	• Nehmen Sie die herumschwimmenden Eisstückchen heraus und trocknen Sie die Nahrungsmittel gut ab. Senken Sie den Frittierkorb sehr langsam ab.
Das Frittiergut wird nicht goldgelb und bleibt weich	
• Die Stücke sind zu groß und enthalten zuviel Wasser.	• Verlängern Sie die Frittierzeit oder schneiden Sie das Frittiergut kleiner.
• Zu viele Nahrungsmittel wurden gleichzeitig frittiert und das Frittierfett hat nicht mehr die richtige Temperatur.	• Frittieren Sie nur kleine Mengen (vor allem bei Tiefgefrorenem).
• Die Temperatur des Frittierfett kann zu gering sein: Der Thermostat ist nicht richtig eingestellt.	• Stellen Sie den Thermostat auf die empfohlene Temperatur ein.
Das Öl fließt nicht aus dem Frittierbehälter ab	
• Das Öl ist noch zu heiß.	• Lassen Sie das Öl abkühlen (ca.2 Stunden).
• Die Frittierbehälter steht nicht richtig auf dem Behälter.	• Bringen Sie die Frittierbehälter in die korrekte Position
• Das Metall-Ölfilter ist blockiert oder verstopft.	• Entleeren Sie die Friteuse mit Hilfe der Ausguss-Tülle in einen Behälter und säubern Sie das Filtergitter mit warmem Wasser, Spülmittel und einer nicht-metallischen Bürste. Drücken Sie den roten Knopf unter dem Frittierbehälter, um Wasser und Verunreinigungen abzulassen.
Es ist zu viel Öl im Öl-Aufbewahrungsbehälter	
• Die maximale (1 l) Füllmarkierung für die Schüssel wurde überschritten.	• Beachten Sie den maximalen Ölstand (1 L).
• Es befand sich noch Öl im Ölbehälter.	• Leeren Sie den Ölbehälter, bevor Sie das Öl aus dem Frittierbehälter ablassen. Säubern Sie die Fritteuse vor jedem Gebrauch.
Öl läuft aus	
• Die Schüssel ist undicht	• Wenn nur einige Tropfen auf dem elektrischen Untersatz sind, siehe Seite 47. Bei größerer Undichtigkeit treten Sie bitte mit einem Vertrags-Kundendienstzentrum in Kontakt.
Andere Probleme	
• Der Timer funktioniert nicht mehr (je nach Modell): Die Batterie ist leer.	• Treten Sie mit einem Vertrags-Kundendienstzentrum in Kontakt.
• Die Temperaturleuchte geht nicht an.	• Treten Sie mit einem Vertrags-Kundendienstzentrum in Kontakt.
Sollte das Problem bestehen bleiben, setzen Sie sich mit Ihrem Verkäufer oder dem Tefal-Kundendienst in Verbindung.	

! Reparaturen jeglicher Art dürfen nur von einem Vertrags-Kundendienstzentrum mit den Original-Ersatzteilen ausgeführt werden.